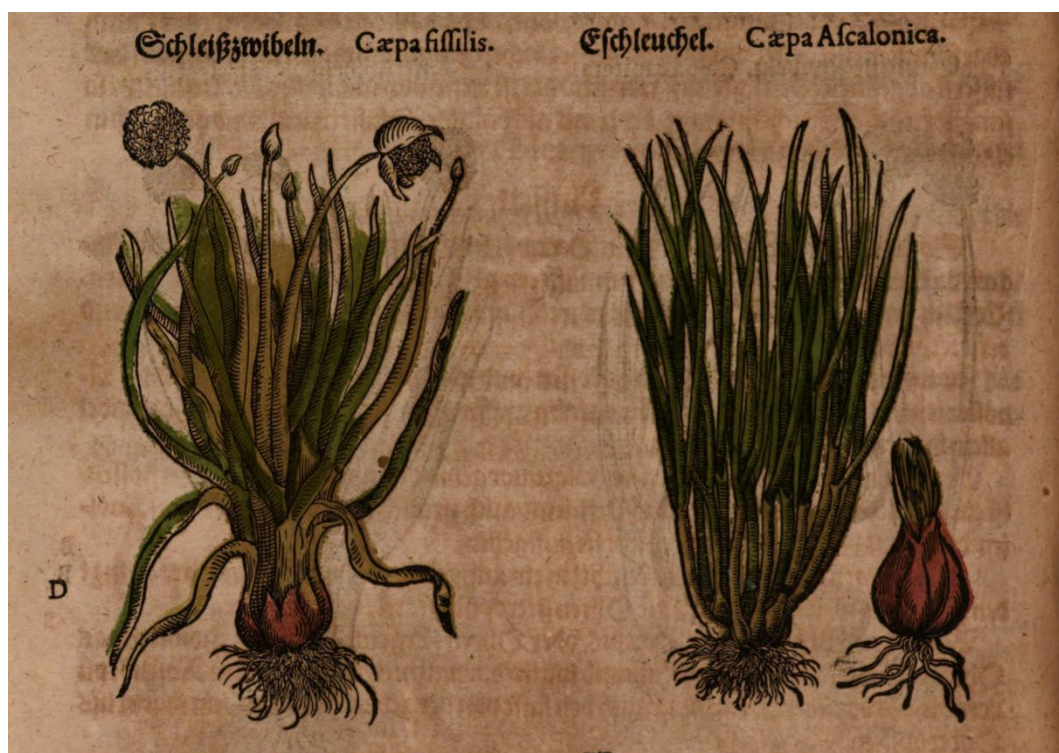


Potatislök, johanneslök eller nordisk schalotten?

– Historiska odlingssystem, namnbruk och introduktion för *Allium cepa* Aggregatum-Gruppen

Erik de Vahl



Självständigt arbete • 30 hp

Institutionen för växtförädling

Alnarp 2020

Potatislök, johanneslök eller nordisk schalotten? – Historiska odlingssystem, namnbruk och introduktion för *Allium cepa* Aggregatum-Gruppen

Potato onion, Johannes onion or Nordic shallot? – Historical growing systems, denomination and introduction for Allium cepa Aggregatum-Group

Erik de Vahl

Handledare: Åsa Klintborg Ahlklo, Sveriges lantbruksuniversitet, Institutionen för landskapsarkitektur, planering och förvaltning

Bitr. handledare: Matti Leino, Stockholms universitet, Institutionen för arkeologi och antikens kultur

Examinator: Anna Jakobsson, Sveriges lantbruksuniversitet, Institutionen för landskapsarkitektur, planering och förvaltning

Omfattning: 30 hp

Nivå och fördjupning: Avancerad nivå, A2E

Kurstitel: Independent project in Horticultural Science, A2E

Kursansvarig inst.: Institutionen för växtförädling

Kurskod: EX0857

Utgivningsort: Alnarp

Utgivningsår: 2020

Omslagsbild: Illustrationer ur Joachim Camerarius tyska bearbetning av Mattiolis *De plantis Epitome utilissima* från 1611

Elektronisk publicering: <https://stud.epsilon.slu.se>

Nyckelord: Lök, Allium, Kulturarv, schalottenlök, potatislök, trädgårdshistoria

Sveriges lantbruksuniversitet

Fakulteten för landskapsarkitektur, trädgårds- och växtproduktionsvetenskap

Institutionen för växtförädling

Innehåll

Figur-, bild- och tabellförteckning	4
1 Introduktion	9
2 Syfte, problemformulering och frågeställningar	10
3 Metod	12
3.1 Läsanvisning	12
3.2 Metod - litteraturstudie	13
3.2.1 Övrigt källmaterial	17
3.2.2 Användningen av källmaterialet	18
3.3 Metod – Odlingsförsök i Skåne och Roslagen	19
3.3.1 Växtmaterial	19
3.3.2 Randomisering och förutsättningar	19
4 Bakgrund och tidigare forskning	22
4.1 Kunskap om taxonomi, fylogenetik och spridningsvägar	22
4.2 Blominduktion och lagring	24
4.3 Domesticering	26
4.4 Näring och lagringskvalitet	26
4.5 Skördeutbyte i förhållande till storlek på sättlök	27
4.6 Introduktionshistoria, sortbegrepp och definitioner	27
4.6.1 Källor till introduktionshistoria	27
4.6.2 Sortbegreppet	28
4.6.3 Lantsort, bevarandesort eller arvelök?	29
4.7 Källor till kunskap om lökodling och namnbruk.	30
4.7.1 Lök och lökodling i trädgårdshistorisk forskning	30
4.7.2 Böndernas trädgårdar	31
4.7.3 Slottsträdgårdar som källa till odlingshistoria	31
4.7.4 Import av lök	32
5 Resultat: litteraturstudier	35
5.1 Historiska odlingsbeskrivningar	35
5.2 Namnbruk, introduktion och spridning av schalottenlök och potatislök	36
5.2.1 Schalottenlök - Tidig odlingshistoria	36

5.2.2	Tidiga namnformer av potatislök	47
5.2.3	Introduktion av sorter via Svenska trädgårdsföreningen	53
5.2.4	Historiska uppgifter om odling från frö	60
5.3	Namnbruk och folkligt nyttjande av johannislök och annan lök	62
5.3.1	Johanneslök, jakobslök och pehrsmässlök	62
5.3.2	Vad avses med Johannislök i trädgårdslitteraturen?	68
5.3.3	Lök, rödlök och hvitlök	70
5.3.4	Hvitlök om vit lök som åts i kyrkan?	72
5.3.5	Smörlök, vårlök och andra namn	74
5.3.6	Syltlök	76
5.3.7	Motstridiga källuppgifter om norrländskt lökbruk	76
5.3.8	Namn dokumenterade i Poms inventeringar	79
5.3.9	Folkliga uppfattningar om månens betydelse vid lökodling	79
5.4	Diskussion - Litteraturstudier	80
5.4.1	Ett historiskt odlingsssystem	80
5.4.2	Historiska odlingsbeskrivningar i förhållande till allmogens odlingsmetoder	83
6	Reslutat: odlingsförsök	85
6.1.1	Procentuell tillväxtökning – Variansanalys	86
6.1.2	Antal lökar per kluster vid skörd	88
6.1.3	Blomning och korrelation mellan sättvikt och skörd	89
6.2	Diskussion - Odingsförsök	94
6.2.1	Potatislökens hårdighet och planteringstidens påverkan på skördenivåer	94
6.2.2	Blomning i odlingsförsöket	95
6.2.3	Kvalitativa och kvantitativa egenskaper	96
6.2.4	Planteringstidens påverkan på blominducering och genetisk spännvidd i bevarat växtmaterial	97
7	Slutsatser och sammanfattande diskussion	99
7.1	Växtmaterial anpassat till nordiska förhållanden?	99
7.2	Hårdighet och anpassning.	100
7.2.1	Sortbegreppets framväxt och tidiga namngivningsprinciper	102
7.3	Trivialnamnens betydelse för historisk förståelse och namnens kulturhistoriska värden	103
7.3.1	Johanneslök och Joans-messo mungat	104
7.3.2	Potatislök, självhushållning och matsäkerhet	105
7.3.3	Våra växters namn och värden	105

7.4	Historiska odlingssystem - Den praktiska kunskapen och dess värden i förhållande till genetiska resurser	108
7.4.1	Syltlök, ett odlingssystem som blivit en sortgrupp	108
7.4.2	Odlingssystemen och växtmaterialet	109
8	Vidare forskning	110
8.1	Vidare dokumentation	111
8.1.1	Vidare inventering av pip- och gräslök?	111
9	Referenser	113

Figur-, bild- och tabellförteckning

Bild 1 Lök bevarad bevarad i Nationella genbanken.	11
Bild 2 1800-talsillustration av 'True Shallot'	40
Bild 3 1800-talsillustration av 'Jersey Shallot'	41
Bild 4 Illustration efter dokumentation av sorter i The gardeners chronicle 1925	46
Bild 5 Bild ur Haage & Schmidts priskurant 1898	47
Bild 6 Potato Onion från Vick's flower and vegetable garden utgiven 1878	49
Bild 7 Ur Svenska trädgårdsföreningens protokoll 1833	51
Bild 8 Illustration ur Campus Elysium utgiven av Olof Rudbeck 1701	62
Bild 9 <i>Cepa fissilis</i> och <i>Cepa Ascalonica</i> ur De plantis Epitome utilissima 1611.	63
Bild 10 Allium x cornutum från Kroatien	67
Bild 11 Bild ur Pipers trädgårds priskurant från omkring 1748	71
Bild 12 Höstplanterade lökar i tillväxt den 1 juni 2018 i Alnarp	85
Bild 13 Blomställningar i odlingsförsöket	89
Bild 14 Höstplanterade lökar i blom den 10 juli 2018 i Alnarp.	91
Bild 15 Morfologiska skillnader vid skörd	95
Figur 1 Planteringsplan	21
Figur 2 Andelen blommande respektive ickeblommande sättlökar per sort	90
Figur 3 Skördevt och sättlökens vikt	90
Figur 4 Korrelation mellan sättvikt och skördevt	91
Figur 5 Korrelation mellan sättvikt och procentuell tillväxt	92
Figur 6 Korrelation mellan sättvikt och antalet lökar per kluster vid skörd	93
Figur 7 Sortskillnader för korrelation mellan sättvikt och antalet lökar per kluster.	93
Tabell 1 Använda källskrifter i litteraturstudiens första del	14
Tabell 2 Sorter av schalottenlök och potatislök beskrivna i utomlands	42

Tabell 3 Sorter av schalottenlök till försäljning hos Haage & Schmidt 1869-1920	44
Tabell 4 Sorter av potatislök till försäljning hos Haage & Schmidt 1869-1920	44
Tabell 5 Sorter av klyftbildande <i>A. cepa</i> beskrivna och odlade i Sverige	58
Tabell 6 Antal överlevande lökar per lokal och planteringstid	85
Tabell 7 Procentuell tillväxtökning per lokal, planteringstid och sort	86
Tabell 8 Signifikanta grupper. Antalet lökar per sort	88
Tabell 9 Sättvikt, procentuell tillväxtökning och skördevikt	89

Förord

Schalottenlöken hör till de kulturväxter vars tidiga odlingshistoria delvis är höljdd i dunkel. Dess vilda släktingar är okända, men vi vet att lökens historia är tätt sammanflätad med tidiga mänskliga civilisationer. De klyftbildande lökarna kanske inte varit den allra viktigaste grödan och inte heller alltid någon bärare av status, men lökarna har varit trogna följeslagare, särskilt i regioner där fröförökad lök varit svårare att odla. De tidiga sorterna fick inte låna namn av kungar och drottningar och i den äldre trädgårdslitteraturen har den folkliga svenska odlingstraditionen där lökar ofta gått i arv från mor till dotter i generationer gått under radarn eller förbisetts. De många lökar som återfunnits av Programmet för odlad mångfald (Pom) och föreningen Sesam, bevaras nu i Nationella genbanken i Alnarp. Inventeringarna visade att delar av allmogens odlingshistoria fortfarande var oskriven och när lökarna under inventeringarna fick sortnamn döptes de ofta efter de kvinnor som hade odlat och bevarat dem. Diskrepansen mellan de historier som dokumenterades i inventeringarna och tidiga historiska litteraturuppgifter där höstplantering ofta förespråkades väckte mitt intresse och fick mig senare att försöka skapa lite klarhet i denna lilla vrå av vår odlingshistoria. Jag vill tacka Åsa Klintborg Ahlklo som varit en ovärderlig hjälp. Ett särskilt tack till Matti Leino som haft stort tålamod med mig och texten och handlett mig generöst, både genom långdraget skrivande och med att utföra den del av odlingsförsöket som förlades till Roslagen.

Sammanfattning

Denna uppsats gör ett tvärvetenskapligt försök att besvara huruvida sen höstplantering i enlighet med äldre odlingsbeskrivningar påverkar skördenivåer och blominducering hos fem svenska lokalsorter av potatislök, *Allium cepa* Aggregatum-Gruppen. Uppsatsen frågar hur historiska odlingsmetoder kan bidra till förståelsen av den genetiska spännvidden i det bevarade växtmaterialet och om kunskap om introduktionshistoria och folklig taxonomi kan bidra när bevarandevärden formuleras och utvärderas.

Litteraturstudien visar att flera sorter av schalottenlök importerades, provodlades och spreds i landet under 1830- och 1840-talet. Arkivgenomgångar visar att 'Leksandslök' odlades i Svenska trädgårdsföreningens trädgård redan 1859 och att det i Frankrike, Tyskland och England vid tiden fanns ett flertal sorter beskrivna och namngivna efter sin förmodade härkomst.

Potatislök beskrivs i litteraturen under den tidiga delen av 1800-talet ofta med prefixet "egyptisk" och sammanblandningar sker också med hybriden luftlök, *A. x proliferum*, som länge går under trivialnamnet Egyptisk luftlök i Sverige.

I uppsatsen visas hur den lök som bl.a. Linné kallade johanneslök historiskt haft oklar taxonomisk tillhörighet och argumenterar för att johanneslök syftar på ett särskilt odlingssystem där lök planteras för en tidig skörd. Svenska namnvarianter som pehrsmässlök, vårlök och johannislök kan förstås på samma sätt. I litteraturstudien presenteras äldre odlingsbeskrivningar från genomgången litteratur i form av en tabell (Bilaga 1). Här visas att höstplantering av såväl schalottenlök som de svåridentifierade kulturformer av lök som kallas varianter av johannislök och jacobslök förespråkas fram till 1800-talets mitt medan förekomsten av odlingsbeskrivningar av en särskild sort av schalottenlök särskilt lämpad för nordliga förhållanden går att hitta först på 1850-talet.

I arbetets andra del presenteras ett odlingsförsök utfört i Skåne och Roslagen där fem sorter insamlade i Poms inventeringar planterats både höst och vår. Resultatet visade att samtliga sorter överlevde höstplantering och gav jämförbara skördar med den vårplanterade gruppen.

Uppsatsen argumenterar för att kunskap om såväl äldre odlingssystem, introduktionshistoria och folktaxonomi fördjupar länken mellan de kulturhistoriska och biologiska bevarandevärdena för det växtmaterial som dokumenterats och bevaras inom Programmet för odlad mångfald. Med fortsatt fokus på nyttjande och stärkande av den odlade mångfalden kan även växtmaterialets sociala värden komma att stärkas och behöva definieras tydligare.

Abstract

This essay makes an interdisciplinary attempt to answer whether late autumn planting in accordance with older cultivation descriptions affects harvest levels and flower induction in five Swedish landrace cultivars of potato onions, *Allium cepa* Aggregatum-Group. The essay asks whether knowledge of older cultivation methods can contribute to understanding the genetic spread of the preserved plant material and how knowledge regarding introduction history and popular taxonomy can contribute when preserving values are formulated and evaluated.

The literature study shows that several cultivars of shallots were imported, cultivated and distributed in Sweden in the 1830's and 1840's. The landrace cultivar 'Leksand' was grown in the garden of the Swedish Garden Association in 1859 and that several cultivars were known at the time in France, Germany and England.

During the early part of the 19th century the potato onion are often described in the literature with the prefix Egyptian and mix-ups also occur with the hybrid Tree onion *A. x proliferum*, which for a long time goes by the common name Egyptisk luftlök in Swedish. The thesis describes how the onions that i.e. Carl Linnaeus called Johanneslök historically have had unclear taxonomic affiliation and suggests that the term Johanneslök refers to a special cultivation system where onion sets are planted for an early harvest. Swedish name varieties such as pehrsmässolök, vårlök [Spring onion] and johannislök can be understood in the same way. In the literature study, older culture descriptions from the reviewed literature are presented in the form of a table (Bilaga 1). Here it is shown that autumn planting of both shallots and the hard-to-identify cultural forms of onions called by names like johannislök and jacobslök is advocated until the mid-19th century, while the occurrence of culture descriptions of a certain kind of shallots especially suitable for northern conditions can be found first in the 1850's.

The second part of the essay presents a cultivation trial in which five cultivars were planted both in autumn and in spring. The results showed that all cultivars survived autumn planting and gave comparable yields to the spring planted group.

Knowledge of older cultivation systems, introduction history and folk taxonomy deepens the link between the cultural-historical and biological conservation values of the plant material that has been documented and preserved within the Programme for Diversity of Cultivated Plants. With continued focus on utilization of landrace cultivars the social values of the plant material may also be strengthened and therefore also need to be defined further.

1 Introduktion

Växtmaterial av klyftbildande lök inom *Allium cepa* Aggregatum-Gruppen bevaras vegetativt i fält vid Nationella genbanken i Alnarp. Accessionerna, som också fått sortnamn kopplade till deras odlingshistorier, härrör från nationella inventeringar inom ramen för Programmet för odlad mångfalds (Pom) Fröupprop och Sparrisupprop. Poms insamlingar av äldre, kulturhistoriskt intressant växtmaterial har åtföljts av intervjuer och uppteckningar där donatorernas berättelser dokumenterats. Tillsammans med kvantitativa studier av plantskolesortiment och introduktionshistoria har kunskapen om den odlade mångfalden och det gröna kulturarvet både breddats och fördjupats genom inventeringarna. De klyftbildande matlökarnas regionala spridningsmönster, morfologi och genetiska släktskap i ett nordiskt perspektiv har av beskrivits av Leino et al (2018). De har de visat att utbyte av växtmaterial förekommit såväl mellan olika regioner i de Nordiska länderna och med mer utpräglad regionala mönster. Leino et al (2018) visar att det saknas stöd för en taxonomisk åtskillnad av det växtmaterial som odlats och spridits som schalottenlök och det som kallats potatislök. Historiskt har dessa trivialnamn använts för olika arter, underarter, varieteter och sortgrupper. Det svenska växtmaterial som bevarats bär på kulturhistoriskt värdefulla berättelser om självförsörjning och småskalig husbehovsodling och har ofta odlats inom en släkt eller familj i flera generationer (Nygårds & Leino, 2013; Strese & De Vahl, 2018). Till beskrivningarna om hur lökarna odlats finns också dokumentation om namnbruk och folktaxonomi som vittnar om kunskap och sedvänjor som sällan dokumenterats i äldre trädgårdslitteratur. Modern taxonomi placerar såväl schalottenlök som det som kallats potatislök inom *Allium cepa* Aggregatum-Gruppen eller ibland som en varietet *Allium cepa* var. *aggregatum* (Rabinowitch & Kamenetsky, 2002).

2 Syfte, problemformulering och frågeställningar

I äldre trädgårdslitteratur finns ett svåröverblickbart namnbruk kring vegetativt förökade lökar och odlingsbeskrivningarna är ofta svåra att härleda till moderna odlingssystem. Med den relativt nya kunskapen om att potatislök och schalottenlök taxonomiskt bör betraktas som oskiljbara är det intressant att undersöka hur historiska odlingsbeskrivningar av schalottenlök, och det som ibland i äldre litteratur kallats johanneslök, kan tolkas och förstås. De ålderdomligt formulerade beskrivningarna, där löken ska planteras på sensommaren efter skörden eller på hösten, kan ge kunskap som sätter växtmaterialets bevarandevärde och kulturhistoria i nytt ljus. Mitt mål är att undersöka om de äldre odlingsbeskrivningarna är applicerbara och relevanta för det växtmaterial som bevaras i Nationella genbanken. För vidare förståelse om äldre tiders odlingssystem finns det också anledning att utvärdera om odlingsmetoden har effekt på skördenivåer, blominducering och möjligheterna för sexuell förökning.

Det har tidigare visats att det folkliga namnbruket kring de klyftbildande lökarna varit olikartat i olika delar av landet. Hur den folkliga taxonomin förhåller sig till namnskick i historisk trädgårdslitteratur har däremot inte beskrivits. I ett nordeuropeiskt perspektiv finns historiska skillnader i namnbruk och taxonomi som återspeglats även i svensk litteratur, men kanske också litteraturuppgifter som kan vara svårare att härleda till utländskt källmaterial. Kanske bottnar de i kunskap om specifikt nordiska odlingsförhållanden? Svenska litteraturuppgifter kan således vägas både mot uppgifter i samtida utländsk litteratur och mot de folkliga kunskaper som dokumenterats i Poms inventeringar samt i andra källor till folklig kunskap. Genetiska studier har tidigare rest frågor kring alternativa introduktionsvägar för de klyftbildande lökarnas till olika delar av Norden. Källmaterial från Svenska Trädgårdsföreningens tidiga köksväxtintroduktioner på 1800-talet kan ge ytterligare pusselbitar till kunskapsläget. De frågor denna uppsats gör en ansats att besvara är:

- Hur kan historiska odlingsinstruktioner och odlingsmetoder bidra till förståelsen av den genetiska spännvidden i det bevarade växtmaterialet av potatislök?
- Hur påverkar sen höstplantering i enlighet med äldre odlingsbeskrivningar, skördenivåer och blominducering hos fem svenska lokalsorter av potatislök?
- Hur kan kunskap om introduktionshistoria och folklig taxonomi bidra när bevarandevärden formuleras och utvärderas?

*Bild 1 Vänster: Två olika sorters piplök, *A. fistulosum*, 'Svensk' och 'Mossby Smedja'. Överst t.h: Piplök, *A. fistulosum* 'Svensk' i blom. Underst t.v: *A. cepa* Aggregatum-Gruppen 'Elsas Panntoffla'. Underst t.h: Lufilök *A.x proliferum* 'Åsaka Nilsgård'. Samtliga sorter bevaras i Nationella genbanken.*



3 Metod

Denna uppsats frågeställningar besvaras med mixade metoder där kunskap hämtad ut litteraturstudier används för att analysera och diskutera resultatet av ett odlingsförsök utfört i enlighet med äldre odlingsbeskrivningar. Metoderna för de olika delarna beskrivs och diskuteras var för sig men inledningsvis vill jag understryka att den tvärvetenskapliga ansats som görs i detta arbete till delar saknar tidigare forskning att metodmässigt ta avstamp i. Tina Westerlund (2017) ger i sin avhandling *Trädgårdsmästarens förökningsmetoder: dokumentation av hantverkarskunskap* en genomgång av den trädgårdshistoriska forskning som berör hantverksmässiga praktiker. Trädgårdshistorisk forskning som innefattar egna odlingsförsök för att besvara specifika forskningsfrågor är dock ännu sällsynta, även om de storskaliga provodlingar som skett inom ramen för Programmet för odlad mångfalds inventeringar tas i beaktande.

3.1 Läsanvisning

Resultatet av arbetet redovisas i två kapitel samt en bilaga där litteraturstudiens huvudsakliga del redovisas i tabellform (Bilaga 1). I Kapitel 5 presenteras som en första del resultat av litteraturstudierna i sin helhet och som en andra del (Kapitel 6) presenteras sedan odlingsförsökets resultat som också analyseras. I nästföljande kapitel följer en sammanfattande diskussion med slutsatser där resultatet diskuteras i sin helhet mot bakgrund av uppsatsens frågeställningar.

Namnbruk

I arbetet framkommer att schalottenlök och potatislök är två trivialnamn för växtmaterial som idag först till *Allium cepa* Aggregatum-Gruppen och inte åtskiljs taxonomiskt. I arbetet används dessa namn i sin historiska kontext men i brist på ett

lämpligt svenskt namn som skulle kunna rymma sorter som historiskt burit dessa namn får båda namnen parallellt också leva som nutida trivialnamn för sortgruppen i texten¹. Historiska namns som av mig tolkats som sortnamn har skrivits med enkla anföringstecken och stora begynnelsebokstäver. Namnbruket följer i övrigt Svensk Kulturväxtdatabas(*Svensk kulturväxtdatabas [Elektronisk resurs]*, 2012).

Disposition

Som en första del av litteraturstudien presenteras en studie av odlingsbeskrivningar i äldre trädgårdslitteratur i tabellformat (Bilaga 1) I en andra del ges sedan en genomgång av de sort- och trivialnamn som använts om eller är relevanta för att förstå och tolka den klyftbildande lökens introduktions och spridning i Sverige och Europa. I denna del visas även exempel på källuppgifter om introduktion och spridning av växtmaterial med sortnamn i Sverige.

3.2 Metod - litteraturstudie

Detta arbetes litteraturstudier inbegriper källmaterial av skilda karaktärer; affärstryck, folklivsuppteckningar, insändare i dagspress används jämte äldre trädgårdslitteratur som med en källpluralistisk metod används för att sätta odlingsförsökets resultat i ett historiskt sammanhang och besvara forskningsfrågorna. Janken Myrdal (2007) beskriver den källpluralistiska metodens fördelar när det gäller forskning inom det som definieras som kulturhistoria. Särskilt gäller det svårutforskade företeelser som gett få avtryck i källmaterial och därför tvingar forskaren att söka sig till ett bredare material. Myrdal varnar för att kulturhistoriker som arbetar med frågor där stora genomsökningar kan komma att ge få och sällsynta belägg oproportionerlig tyngd och att utmaningen bland annat ligger i att inte fastna i rent kvalitativa undersökningar av enskilda, utförliga beskrivningar (2007). En källpluralistisk metod innefattar även klassisk källkritik och Myrdal menar att man, för att undvika alltför osäkra och försiktiga slutsatser, också kan undersöka ett antal olika och näraliggande företeelser för att på så sätt skapa helhetsbild skapas kring ett tema. I detta arbete har jag försökt kombinera en kvalitativ och kvantitativ redovisning och tolkning av belägg som beskriver äldre odlingssystem för lök. Levandegörande beskrivningar i

¹ Jmf. exempelvis engelskans "Multiplying onion" som fungerar som samlingsnamn. Svenska "klyftlök" har kommit att också inkludera vitlök, vilket ytterligare skulle försvåra förståelsen och talar mot användning av det namnet.

litteraturstudiens andra del kan där ställas i relation till den summariska uppställningen av beskrivningar i äldre trädgårdslitteratur som ges i Bilaga 1.

Denna del av litteraturstudien begränsas till publikationer mellan 1600-1850-talet där det gått att finna odlingsanvisningar för schalottenlök, och/eller odlingsbeskrivningar för växtmaterial som med dagens taxonomi är svåra att identifiera, men där de beskrivna odlingssystemen överensstämmer eller liknar schalottenlökens. Av litteraturen som studerats i Bilaga 1 har i första hand digitaliserade upplagor använts. I de fall där omfattningen av odlingsbeskrivningar skilt sig åt i olika utgåvor av samma verk, har de utgåvor som är mest utförliga används i redovisningen (Tabell 1).

Tabell 1 Använda källskrifter i litteraturstudiens första del

Författare	Årtal	Titel
Rålamb, Å.	1694	Utaf adelig öfning een handbook, som lærer huru een adelsman rätt kan låta bruka een kökz-gård och alla handgrep till at rätt såå plantera alt hwad där uti hörer, sampt ett memorial för en trädgård-mästare huru han alla salater och många slags grönkåhl uhr kökz-gården sampt af willa fälltet skal weta at hempta
Ahlich, J	1722	Den swenske lust- örte- och trä-gården, beprydd med blomster, köks-krydder och örter samt fruchtbärande trän, som wisar huru allahanda wackra blomster, såsom tulipaner, narcisser, hyacinther, näglikor &c. skola frambringas, förökas,; och med förstånd bewaras för skada och förderf. [...]
Dahlman, G.T.	1728	Den färdige trädgårds-mästaren, eller Nödige wettenskaper för träd-kiösk-humble-och orangeriegårds arbetare, allom dem til tjenst som äro älskare deraf, och willia sig i sådane saker närmare kunnoge giöra, lemnat
Kammecker, J.	1731	En til sitt kära fäderneslandz tjenst och nytta utgifwen trädgårdz-man] hwarutinnan afhandlas trä-gårdars och der til hörande wetenskaper, med åtskillige plantatier af trän, som walnötter, kastanier [...]
Broocman, R.	1736	Hus-hålds-bok. En fulständig swensk hus-hålds-bok om swenska land- hushåldningen i gemen och i synnerhet, så in- som vtom huset, om landt-gods, åkerbruk, sädens förmerande, ängar, rior, tobaks-plantering, humle-gårdar, allehanda större och mindre boskaps : och creaturs skiötsel och cure [...]
Lissander, A.	1768	Anmärkningar wid swenska trädgårds- skötslen; grundade dels på egne rön och mångårig förfarenhet; dels på de physicaliske bewis, hwartil sjelfwa naturen gifwer anledning. Framgifne til det allmännas underrättelse och närmare skärskådande
Lundberg, P.	1780	Den rätta swenska trädgårds-praxis, eller Kort underrättelse huru köks- trä- örte- och lustgårdar, tillika med orangerier samt humlegårdar, böra anläggas, skötas och conserveras. Sammanskrefwen, och med kongl. maj:ts allernådigste privilegio

Fleischer, E.	1795	Trädgårds-bok
Jörlin, E.	1796	Flora macelli hortensis. Swenska köks- och krydde-gården. Innehållande alla de förnämsta i Europa brukeliga kål- rot- grön-sallat- och krydde-gårds matväxter, med deras odling och bruk sammanfattad af Engelbert Jörlin ... Tredje: och förbättrade upplagan
Ihrström, C.	1808	Försök till en practisk trädgårds-bok, grundad på en säker theorie
Vothmann, J. G.	1837	Trädgårds-katekes för landtmannen. Femte upplagan
Müller, D.	1850	Frukt-träds uppdragning, förädling och skötsel, frukt- och grönsakers drifning, samt köksträdgårdens vård ... Med många i texten tryckta träsnitt / [D. 2]
Anderson, J.F.	1852	Köksträdgården : uppdragning och skötsel af de förnämsta och allmännast använde köksväxter... ; med bihang innehållande Skötseln af de wanligaste bärbuskar
Eneroth, O.	1867	Trädgårdsbok för allmogen

Tidpunkt för plantering och skörd samt instruktioner för gödsel/jordmån och användning har noterats, liksom övriga upplysningar som kan hjälpa till att identifiera växtmaterialet. Författarens trivialnamn samt latinska vetenskapliga namn har angivits där det förekommer, samt vilka andra kulturformer av lök som också förekommer i publikationen. Resultatet redovisas i tabellform (Bilaga 1). Författarens formuleringar och ordval har behållits men koncentrerats för att kunna presenteras överblickbart.

Urvalet av litteraturen bygger på en sökning gjord under 2017 under arbetet med boken *Kulturarvsväxter för framtidens månfald* (Strese & De Vahl, 2018). Den tidsmässiga avgränsningen sträcker sig från den tidigaste svenska litteraturuppgift jag kunnat hitta där en odlingsbeskrivning för klyftbildande matlök finns, till de viktiga trädgårdsböcker som gavs ut innan en mer omfattande utgivning av litteratur sedan tog sin början under 1800-talets andra hälft.

För förståelse av litteraturen har Andreas Nords avhandling *Trädgårdsboken som text 1643–2005* varit användbar (Nord, 2008). Nords arbete ger uppgifter om den använda litteraturens värde som kunskapskälla och hur den sammanställts och använts i sin tid och har även använts för att ytterligare utvidga det studerade källmaterialet. Agronomen och ämbetsmannen August Lyttkens sammanställning av svenska trivialnamn har gett många uppslag till ingångar för att hitta ytterligare användbart källmaterial, men tidsramen har omöjliggjort ett bredare urval än det som redovisas (Lyttkens, 1915). Lyttkens tolkningar av växtnamns användning har varit en utgångspunkt för diskussionen kring namnet *johanneslök*.

Nord (2008) beskriver hur ett antal av de publikationer som ingår i underlaget kom till i en kompilattradition där fria bearbetningar av litteratur, ofta på annat språk, återgavs utan källhänvisningar (Nord, 2008). Exakt vilka förlagor som använts är inte

utrett men exempelvis liknar Rålamb's *Trädgårdz-Book* från 1690 enligt Nord till delvis *Vom Garten-Bau* av tyske Johann Sigismund Elßholtz, medan Ahlich's och Lundberg's böcker har drag av kompilat utan att källorna framgår. Enligt Nord finns omständigheter som tyder på att Ahlich kan vara översatt från tyska medan Johan Kammecker (1731) som var präst med erfarenheter från London öppet redovisar att innehållet bygger dels på engelska förlagor dels på uppgifter från odlare. Danske Fleichers uppgifter uppges bygga på egna odlingsförsök och litteraturstudier medan Jörilin har tysk och svensk litteratur som förlagor (Nord, 2008). Enligt Nord var Ahlich och Lundberg författare till de trädgårdsböcker som under 1700-talet fick störst genomslag och spridning i Sverige. Även den svenska översättningen av Fleishers danska förlaga ska av antalet upplagor och referat i senare litteratur att döma betraktas som inflytelserik (2008).

1800-talslitteraturen uppdelar Nord (2008) i de omfångsrika encyklopediska verk som representeras av ex. Müller och Lindgren och de mindre omfångsrika verk som hade en bred allmänhet som målgrupp. Olof Eneroths *Trädgårdsbok för Allmogen* först utgiven 1857 är ett exempel på en tunnare populär bok som fick stor spridning i flera upplagor (ibid).

Åsa Ahrland visar i sin avhandling *Den osynliga handen* hur trädgårdslitteratur såsom Ahlich *Den swenske lust- örte- och trä- gården* 1722 och Lundberg's *Then rätta Swenska Trädgårds-praxis* 1754 användes som läroböcker för blivande trädgårdsmästare (Ahrland, 2005). Ahrland menar att det är tydligt att exempelvis Ahlich, Lundström och Carl Ihrströms böcker delvis byggde på egna erfarenheter men till stor del också på annan litteratur. Ahrland visar vidare på exempel på hur enskilda exemplar av trädgårdslitteratur som exempelvis Lundberg's kunde gå från hand till hand hos en mängd trädgårdsmästare under seklet efter att den publicerats (Ahrland, 2005, p. 251). Dokumentationen kring vilka böcker som faktiskt funnits i trädgårdsmästarnas ägo är enligt Ahrland förhållandevis liten med undantag för Johan Ahlich's omfattande bibliotek som främst innehöll tysk litteratur (ibid).

Litteraturens betydelse för traderande av kunskap om hantverket synliggörs av Ahrland genom hennes beskrivning av hur de långdragna och omfångsrika utfrågningarna som ingick i blivande trädgårdsgesällers examination under sent 1700-tal i mångt och mycket följde tidens trädgårdslitteratur och att en av författarna, Petter Lundberg, också var med och styrde förhören som ämbetets ålderman på 1750-talet. (Ahrland, 2005).

De trädgårdsböcker som fått stor spridning har alltså också i stor grad påverkat kunskapen och hantverket bland trädgårdens professionella utövare. I vilken grad allmogens odlingstraditioner återspeglas i och påverkats av litteraturen är inte lika entydigt. I Poms upprop synliggjordes hur folkliga odlingstraditioner, folktaxonomi och

annan kulturhistoria knutet till växtmaterialet traderats och bevarats inom en släkt eller lokalt utan att ge avtryck i handbokslitteraturen (Nygårds & Leino, 2013).

Som Nord visar har författarna till trädgårdslitteraturen i studien inte bara skrivit för olika målgrupper och haft olika ambitioner med sina böcker, utan också haft olika stor erfarenhet av odling. Medan 1700-talsförfattarna endast i undantagsfall framhållit att kunskaperna de förmedlar bygger på egna erfarenheter är 1800-talets författare till största delen själva var yrkesmän.

Avgränsningar

I Tabell 1 redovisas det källmaterial som redovisas i den begränsade del av litteraturstudien som presenteras i Bilaga 1. Genomgången litteratur som saknat relevanta odlingsbeskrivningar, exempelvis Schering Rosenhanes *Oeconomia* och André Mollets *Lustgård* har av den anledningen valts bort (Rosenhane & Lagerstedt, 1944; Mollet *et al.*, 2007). Genomgången gör tidsmässigt halt efter Olof Eneroths *Trädgårdsbok för allmogen* från 1867. Att fortsätta studien över den stridare ström av trädgårdslitteratur som följde under 1800-talets sista decennier och 1900-talets början hade varit intressant och gett möjlighet att få en tidsmässig överlappning med dokumentationen från Poms upprop. Begränsningen har dock tillåtit en mer komplett genomlysning av den svenska litteraturen då inga ytterligare urvalskriterier har behövt göras inom tidsramen. Urvalet av den utländska litteratur som också används i arbetet bör i kontrast till denna summariska genomgång betraktas som kvalitativa nedslag som sätter den kontinuitet och utveckling som kan följas i den svenska litteraturgenomgången i en Europeisk kontext. Detsamma gäller övrig svensk litteratur som inte redovisas i tabellform.

3.2.1 Övrigt källmaterial

För litteraturstudiens övriga delar, där namnbruk och introduktionshistoria undersöks, har jag använt ett bredare urval av litteratur.

För den del av litteraturstudien som berör introduktionshistoria har jag gått igenom Svenska Trädgårdsföreningens årsskrift 1834-1863 samt de årgångar av *Tidning för Trädgårdsodlare* utgiven 1862-1901 som finns tillgängliga på Alnarps bibliotek. Kompletterande uppgifter har hittats genom sökningar i Kungliga bibliotekets digitaliserade dagstidningar samt i det arkivmaterial från Svenska trädgårdsföreningen som finns vid Riksarkivets bibliotek och Kungliga vetenskapsakademiens arkiv. I det digitaliserade materialet användes de många olika trivialnamn som återfunnits i

genomgången litteratur som sökord. Tillgängliggörandet genom digitalisering har medfört att det blivit möjligt att genomsöka ett stort och annars svåröverblickbart material vilket kunnat ge kompletterande kvantitativa perspektiv på de teman kring lökodling och namnbruk som undersökts.

Priskuranter från 1700-talet i Kungliga bibliotekets vardagstryck samt priskuranter från Göteborgs trädgårdsförening (1861-1950) och Alnarps trädgårdar (1862-1957) genomgicks och kompletterande uppgifter hämtades från den samling av priskuranter som finns vid NordGen, Nationella genbanken i Alnarp och Alnarpsbiblioteket från tidsperioden 1870-1950.

Genom resultat från sökningar i frågelistesvar från Nordiska museet, Folklivsarkivet i Lund samt Dialekt- och folkminnesarkivet i Uppsala sattes odlingsbeskrivningarna i relation till folklig tradition och kunskap. I Folklivsarkivets digitaliserade databas användes sökordet lök. Från Dialekt och folkminnesarkivet granskades frågelistesvar gällande "*Neumanns frågor*" från 1932 med nummer Ö137. Där efterfrågas lokala namn på bl.a. "rödlök / Skaftlök". Frågelistesvaren från Dialekt- och folkminnesarkivet i Uppsala begränsades till det material som Ingrid Berman refererar till i sin artikel *Att äta lök i kyrkan* (1976). Från Nordiska museet granskades frågelistesvar från *Nm 3 Matberedning och måltidsseder* samt *Sp 111 Kryddor*.

Folkliga perspektiv på lökodling och bevarande har också nåtts genom dokumentationen av Pom:s inventeringar, Fröuppropet och Sparrisuppropet såsom det redovisas i böckerna *Klint Karins kålrot och mor Kristins böna* (Nygårds & Leino, 2013) respektive *Kulturarvsväxter för framtidens mångfald* (Strese & De Vahl, 2018).

3.2.2 Användningen av källmaterialet

Att kritiskt tolka och använda källmaterial av skilda karaktärer; affärstryck, folklivsuppteckningar, insändare i dagspress jämte äldre trädgårdslitteratur, både svensk och utländsk, är utmanande och innebär en uppenbar risk för att enskilda uppgifter övertolkas eller tas ur sina sammanhang. Priskuranterna och årsskrifterna från Svenska trädgårdsföreningen har det gemensamt att vid tiden nytt och spännande växtmaterial här ofta beskrevs och marknadsfördes med en enkelhet och entusiasm som saknas i trädgårdslitteraturen. Årsböckerna utgör ett spännande källmaterial och den pionjäranda, särskilt när det gällde att introducera beskriva hur nya köksväxter skulle nyttjas i hushållningen, som rådde har också kunnat verifieras genom att belägg i protokollen från föreningen har kunnat undersökas parallellt. De källuppgifter från

folklivsuppteckningar och dagspress som beskrivs måste tolkas som värdefulla, dock bitvis slumpmässiga, nedslag i ett stort källmaterial som kan ge kompletterande kunskap och perspektiv på uppgifter som inte kommit på pränt i samtida litteratur.

3.3 Metod – Odlingsförsök i Skåne och Roslagen

Odlingsförsöket förbereddes och utfördes tillsammans med Matti Leino mellan sommaren 2017 och sommaren 2018. Försöket utfördes på två lokaler. Här följer en redogörelse för förutsättningarna med utgångspunkt i de riktlinjer som Currah & Proctor (Currah & Proctor, 1990) formulerat för att fältförsök med lök ska bli bättre jämförbara.

3.3.1 Växtmaterial

Fyrtio jämnstora och sorttypiska sättlökar från fem potatislöksaccessioner i Nationella genbanken valdes ut baserat på tillgång av växtmaterial, geografisk spridning och vitalitet. 'Elsas Panntoffla' (SWE 484) 'Leksand' (SWE 106), 'Råneälvdalen' (SWE 81), 'Natalia' (SWE 82) och 'Maglasäte' (SWE 95) ingick i försöket. Enhetlighet i växtmaterialet eftersträvades och därför valdes små och riktigt stora lökar bort till förmån för medelstora. För vissa accessioner var det p.g.a. brist på utsäde inte möjligt att välja bort större lökar. Varje lök gavs ett id baserat på första bokstaven i sortnamnet samt en siffra, 1-40. Varje lök vägdes sedan individuellt och lades i ett kuvert med en etikett. För kantplantering och utfyllnad för att få jämna rader, användes utsäde av sorten 'Maglasäte' från Bokeslundsgården.

Samtliga sorter har i linje med Poms bevarandekriterier en dokumenterad odlingshistoria till innan år 1950. De är tidigare beskrivna och namngivna i böckerna *Klint Karins kålrot och mor Kristinas böna: om fröuppropets kulturarv* (Nygårds & Leino, 2013) och i *Kulturarvsväxter för framtidens mångfald – Köksväxter i nationella genbanken* (Nygårds & Leino, 2013; Strese & De Vahl, 2018).

3.3.2 Randomisering och förutsättningar

Med Microsoft Excels slumpfunktion fördelades de 40 lökarna i varje accession i fyra lika stora kategorier: Höstplantering Skåne, vårplantering Skåne, höstplantering Roslagen, vårplantering Roslagen. I varje kategori grupperades 50 lökar tillsammans med ytterligare 2 utfyllnadslökar och varje löks plats i planteringsplanen randomiserades sedan på nytt.

Lokal 1, i resultatet kallad ”Skåne”, var vid Nationella genbankens fält vid SLU, Alnarp (Latitud: 55,65, Longitud:13,09). Här odlades löken på en upphöjd bädd, 120 cm bred. Lokal 2, i resultatet kallad ”Roslagen”, var vid en privat trädgård i Norrtälje (Latitud: 59,70 Longitud 18,86). Här anlades en upphöjd bädd för plantering enligt planteringsplanen. Vid vårplantering påfördes en liten giva pelleterat hönsgödsel motsvarande 48 kg kväve/ha till både höst- och vårplanterade lökar. Ingen ytterligare övergödsling gavs.

Lökarna sattes enligt planteringsplanen i 15 rader tvärs över bädden (Figur 1). Plantavstånd: 15 cm, radavstånd: 20 cm. I rad 1 och 15 samt plats 1 och 6 i varje rad sattes kantlök för att undvika kanteffekter i försöket. Lökarna sattes 5 cm djupt. Ingen bevattning var planerad, då potatislök normala somrar sällan behöver vattnas. Droppbevattning som fanns på plats i Skåne avlägsnades innan plantering. Den nederbördsrika vintern avlöstes av en mycket torr sommar vilket innebar att handbevattning en gång i veckan fick utföras under senare delen av juni och juli på båda lokalerna.

Lökarna planterades vecka 44 på hösten 2017 respektive i mitten av maj på våren. I Roslagen uppmätte närmaste väderstation -22,7°C (Svanberga) som lägsta temperatur under vintern. I Skåne var motsvarande lägsta temperatur under perioden - 10,7°C. Under perioden 15 maj till 15 augusti var dygnsmedeltemperaturen i Roslagen 17,3°C och i Alnarp 19,4°C. Under samma period föll sammantaget i Roslagen 95 mm regn och i Skåne 77 mm. Från plantering i november 2017 till skörd 2018 föll sammantaget i Roslagen 349 mm regn och i Skåne 302 mm. Vintern var mycket blöt och sommaren mycket torr. Det saknas mätvärden för marktemperatur från Svanbergas mätstation. Efter den 4/4, då marktemperaturen på 5cm djup till följd av ett väderomslag i Alnarp uppmättes till 5,6°C för att sedan stabilt öka, återstod i Roslagen ytterligare två veckor av kallt vårväder innan de första riktigt varma dagarna uppmättes. Trots bristande underlag är det alltså tydligt att de höstsatta lökarna troligen haft möjlighet att börja växa något tidigare i Skåne.

I Alnarp skyddades planteringarna med glest plastnät mot fåglar och vilt. Som skydd mot lökflugan (*Delia antiqua*) utvattnades nematoder (Nemasys Multi) mot lökfluga i slutet av juni i Skåne när risk för angrepp förelåg. Ett antal lökar i försöket skadades av angrepp, men skadorna kunde begränsas.

Figur 1 Planteringsplan

Skåne höst						
Rad/plats	1	2	3	4	5	6
1	x	x	x	x	x	x
2	x	L39	L25	N10	R26	x
3	x	N26	E36	N24	E32	x
4	x	M19	M30	R9	M12	x
5	x	R4	R22	M33	E19	x
6	x	R40	N30	N3	N34	x
7	x	M26	E20	R18	E27	x
8	x	E1	L24	N17	N5	x
9	x	L3	E39	M8	M14	x
10	x	R17	R10	E4	E30	x
11	x	M9	x	x	M11	x
12	x	L17	M34	L29	N33	x
13	x	E25	L10	N1	L13	x
14	x	R39	R25	L20	L12	x
15	x	x	x	x	x	x

Skåne vår						
Rad/plats	1	2	3	4	5	6
1	x	x	x	x	x	x
2	x	L30	N9	E7	R33	x
3	x	L21	R12	M24	N23	x
4	x	R6	R36	L26	M39	x
5	x	L35	N28	E9	E31	x
6	x	N32	L15	N18	L27	x
7	x	E35	x	M23	M32	x
8	x	N27	N6	R8	M13	x
9	x	M29	L22	N13	N25	x
10	x	R16	L28	E33	R14	x
11	x	E16	N29	E28	M7	x
12	x	x	L19	M28	R11	x
13	x	R3	E22	M16	M4	x
14	x	E12	L38	R37	E17	x
15	x	x	x	x	x	x

Roslagen höst						
Rad/plats	1	2	3	4	5	6
1	x	x	x	x	x	x
2	x	M22	L11	x	R13	x
3	x	E23	R38	L2	R2	x
4	x	M38	N38	E15	E26	x
5	x	N7	L18	R19	L33	x
6	x	R21	R34	N12	L14	x
7	x	E38	N16	E24	N11	x
8	x	R5	N19	E18	E13	x
9	x	N39	R23	E37	L37	x
10	x	E29	M36	M25	M31	x
11	x	N40	L7	M1	M15	x
12	x	R32	L5	N36	R1	x
13	x	x	E3	M40	L34	x
14	x	L1	N21	M35	M5	x
15	x	x	x	x	x	x

Roslagen vår						
Rad/plats	1	2	3	4	5	6
1	x	x	x	x	x	x
2	x	L32	E5	M10	E40	x
3	x	R27	R20	E14	N35	x
4	x	x	M18	x	R15	x
5	x	N8	M2	E10	E2	x
6	x	M6	R31	N4	N2	x
7	x	E8	R29	N14	L16	x
8	x	N37	R28	N31	L31	x
9	x	R7	L40	R30	M3	x
10	x	M21	R24	R35	L9	x
11	x	L8	L4	M27	M17	x
12	x	N15	L23	L36	E21	x
13	x	M37	E11	N22	E6	x
14	x	M20	N20	E34	L6	x
15	x	x	x	x	x	x

4 Bakgrund och tidigare forskning

Som bakgrund till kommande avsnitt där resultat av litteraturstudier och odlingsförsök redovisas kommer här ett kortare refererande kapitel rörande tidigare forskning, både vad det gäller taxonomi, odlingsteknik och odlingshistoria.

4.1 Kunskap om taxonomi, fylogenetik och spridningsvägar

Schalottenlök och potatislök anses idag tillhöra *Allium cepa* Aggregatum-Gruppen då dessa lökar överensstämmer både morfologiskt och cytologiskt med arten i stort och utan problem korsar sig med vanlig lök inom *A. cepa* (Rabinowitch & Kamenetsky, 2002). Historiskt har lökar i denna grupp antingen förts till en egen art, *Allium ascalonicum*, eller till olika underarter av *A. cepa* (ibid). Fritsch och Friesen (2002) beskriver de stora variationer vad gäller anpassningar till fotoperiod, klimat samt lökens form, storlek och färg som ett resultat av intensiv selektion. Blomman, som varit ointressant under domesticeringen av arten, saknar däremot variation. *Allium cepa* odlas över hela världen men inga vilda populationer är kända (Ibid). Den närmaste kända vilda släktingen är *A. vavilovii* som växer vilt i Turkmenistan men artens ursprung är ännu inte uppenbart. Frisch och Friesen (2002) menar att ett troligt centrum för domesticering varit området kring östra Medelhavet, det som förr kallades Främre orienten. Författarna, tillsammans med Gurushidze et al. (2007), menar att de morfologiska olikheterna mellan *A. vavilovii* och *A. cepa* också skulle kunna tyda på ett möjligt hybridursprung där någon art liknande *A. oschaninii* funnits med. Kamenetsky & Rabinowitch (2002) menar att en lång historia av selektion av trögblommande individer inom vissa stammar av schalottenlök lett till genotyper som är mycket obenägna att gå i blom, precis som hos vitlök, *A. sativum*.

Andra klyftbildande kulturformer tillhörande andra taxa har ibland sammanväxlats med lökar i *A. cepa* Aggregatum-Gruppen. Den franska grå schalottenlöken 'Grisede la

Dome' påminner om schalottenlök men är troligen en kulturform av *A. oschaninii* medan den amerikanska sorten 'Delta Giant' som odlats i Louisiana som schalottenlök har ett hybridursprung med *A. fistulosum* och *A. cepa* som föräldraarter (Rabinowitch & Kamenetsky, 2002). Även *Allium wakegi* 'Wakegi Onion' som odlas i tropiska och subtropiska delar av Asien är en hybrid mellan dessa arter (Kik, 2002). Vidare har även luftlök, *A. x proliferum* liknande hybridursprung och har historiskt ibland sammanblandats med potatislök, vilket beskrivs senare i denna uppsats.

Leino et al (2018) presenterar ingående det nordiska växtmaterial av potatislök och schalottenlök som samlats in och bevarats i nationella inventeringar och program för växtgenetiska resurser. Genom morfologiska beskrivningar visar man att färgen på lökens skal är den enda karaktär som går att betrakta som kvalitativ medan andra beskrivna karaktärer påverkas av yttre faktorer. Leino et al (2018) skiljer på accessioner med röda skal och de med gulbruna. De röda hade samtliga också kött beskrivet som vitt-violett medan de gulbrunas kött var grön-vitt. Rödskaliga accessioner fanns i materialet från samtliga nordiska länder utom Danmark (ibid). Genetiska analyser med tolv mikrosatelit-markörer utvecklade för *A. cepa* visade på diversitet i genotyper som ger viktig kunskap om spridningsmönster, släktskap och ledtrådar till växtmaterialets ursprung. Förutom 80 accessioner från de nordiska länderna ingick dessutom georgiska lantsorter samt de moderna sorterna 'Golden Gourmet', 'Red Sun', 'Success', 'Santé', 'Pikant', 'Mikor', 'Ruden' och 'Fetherston' (2018). Resultaten visade på att det nordiska materialet tydligt skilde sig från det georgiska och att ett antal av lökarna i undersökningen troligen var genetiskt identiska. Materialet kunde indelas i tre grupper i vilka de analyserade accessionerna delar en stor del av genomet och därför har ett nära släktskap. Den största gruppen, som dominerades av accessioner från Danmark men innehöll lökar från samtliga nordiska länder, visade på ett släktskap med sorten 'Success' (2018). Däribland finns också sorten SWE82 'Nathalia' som ingår i detta arbetes odlingsförsök. En grupp med accessioner från Finland, Danmark och Norge visade stort släktskap med sorten 'Santé' medan 'Red Sun' återfanns i en sista grupp med lökar från samtliga länder. I denna grupp fanns även SWE81 'Råneälvdalen' som ingår i detta arbetets odlingsförsök. Inga tydliga mönster kopplade till donatorernas namnbruk gick att identifiera i genetiska kluster från analysen och inte heller skalfärgen verkade bunden till någon av de markörer som användes. Författarna menar att det är möjligt att de namngivna sorter som visade sig ha nära släktskap med lokalsort-accessioner mycket väl kan tyda på att välbeprövat historiskt odlat växtmaterial kommersialiserats och försetts med sortnamn i modern tid. De kommersiella sorternas odlingshistoria och ursprung har inte kunnat härledas.

Författarna redovisar också resultat av en enkätundersökning där frågor om namnbruk, blomning, spridningsmönster och odlingsteknik besvarats av lökaccessionernas donatorer. I resultatet av denna undersökning framträder att inga donatorer härleder lökarnas ursprung till större kommersiella handelskanaler. Bilden av att dessa lökar spridits från hand till hand, från generation till generation som tidigare åskådliggjorts av Nygårds & Leino (2013) och Strese & De Vahl (2018) bekräftas i enkätsvaren. Sorten 'Leksand' beskrivs exempelvis ha spridits under 1900-talets första hälft av en handlare som sålde fröer, fisk och grönsaker med sin flakmoped i trakten (Strese & De Vahl, 2018). Från Leksand finns också en äldre dokumenterad 1800-talstradition av att sälja lök i knippen utanför kyrkan om söndagarna i Leksandstrakten (Se ex.Barfod, 1863; *ULMA 13688*, 1940). Ett annat exempel på spridning av växtmaterial är 'Josefina från Nädiholmen' insamlad i Värmland, som har en historia av att följt med i en flytt från Finland medan exempelvis 'Faster Hulda' och 'Killeberg' följt med donatorernas familjer i längre flyttar inom Sverige (Strese & De Vahl, 2018).

Leino et al (2018) bekräftar bilden av att lökarna ofta spridits av husbehovsodlare inom lokala nätverk men i de fall där identiska kloner återfinns med stor geografisk spridning menar författarna att försäljning genom kommersiella kanaler är mer trolig. Författarna menar vidare att ett alternativt, östligt introduktionsmönster skulle kunna vara en del av förklaringen till att diversiteten i det finländska växtmaterialet är större och i lägre grad delar genom med övriga nordiska länders lökar. Till detta anförs Ossian Lundéns uppgifter i boken *Köksväxtodling* från 1920 (Leino et al., 2018). Där berättas om finska handelsförbindelser med södra Ryssland varifrån fröförökade sättlökar i ett treårigt odlingssystem uppförökades för försäljning och fröodling fram till första världskriget (Lundén, 1920). Några genetiska likheter mellan det georgiska och det finska materialet framträder dock inte i författarnas analys.

4.2 Blominduktion och lagring

Schalottenlök förökas vegetativt världen över, med några undantag. I Israel förökas schalottenlök uteslutande med frö (Rabinowitch & Kamenetsky, 2002). Vid estländska Peipsi Lake finns en lokal odlingstradition som innefattar en frösådd generation vart tredje år.² Växtmaterialet i det estländska odlingssystemet är genetiskt mycket heterogent och eventuell selektion eller förädling inom regionen verkar inte återspeglas i form av någon särskild lantsort. Tvärt om är den genetiska variationen inom materialet större än variationen i de äldre sorter av schalottenlök som bevarats i

² Personligt meddelande, Priit Poldma 2018-04-17 ECPGR SafeAlliDiv, Olomouc

sin helhet vilket förklaras av att medveten inkorsning av vanlig lök (*A. cepa*) förekommit.

Fertila kloner inom *A. cepa* Aggregatum-Gruppen korsar sig oproblematiskt med vanlig matlök inom *A. cepa* och gror utan frövila i fuktiga förhållanden (Rabinowitch & Kamenetsky, 2002). Fröet från tropiska accessioner av schalottenlök uppges vara något mindre än det för vanlig matlök (ibid).

Israeliska odlingsförsök har visat att temperatur under såväl växtperioden som i lager har stor påverkan på schalottenlökens blomningsmönster. Vid kallare dygnstemperaturer (17/9°C, dag/natt) bildade frösådda schalottenlökar betydligt fler blomstänglar och fler fullt utbildande blomställningar efter färre dagar än de som odlades under varmare förhållanden (29/21°C) (Rabinowitch & Kamenetsky, 2002). De Israeliska försöken bekräftade också tidigare rön om att schalottenlök som utsatts för en kall höst och vinter, precis som vanlig matlök då har större benägenhet att gå i blom och även bildar fler blomstänglar per kluster (Krontal *et al.*, 2000; Rabinowitch & Kamenetsky, 2002). Schalottenlökar odlade under de varmare förhållandena i försöket bildade också fler sidoskott vilket författarna tolkat som att vegetativ och generativ tillväxt står i motsatsförhållande till varandra. Krontal *et al.* (2000) visar vidare att schalottenlök utsatt för kyla i lager (optimalt 5-10°C) är mer benägen att gå i blom men att denna blominduktion kan brytas genom värmeperioder. I vilken grad schalottenlök är känslig för blominduktion genom köld under lagring menar Krontal *et al.* (2000) är beroende av genotyp. Rabinowitch & Kamenetsky (2002) redogör för franska resultat som bekräftar att blomningsbenägenheten är genotypberoende och menar att framtida växtförädling här kan arbeta med att selektera för sorter som inte stocklöper på bekostnad av skördenivåer. Värmeperioder under växtsäsongen kan också motverka blomning hos lökar som blominducerats genom kyla under lagring och större sättlökar blommar enligt studien i högre grad än små (Krontal *et al.*, 2000). Enligt Krontal *et al.* (2000) når de frösådda schalottenlökaccessioner de studerat sin postjuvenila fas redan efter bildandet av sex blad medan studier av vanlig matlök visat att den kritiska fysiologiska åldern där snarare är vid 10-14 utvecklade blad. Det är först efter denna brytpunkt som löken är mottaglig för blominducering genom köld (ibid). Krontal *et al.* (2000) menar att skillnaden häremellan kan förklaras av att schalottenlöken domesticerats i regioner med kortare växtsäsong där en kortare juvenil fas och en snabbare vegetativ utveckling varit fördelaktigt.

4.3 Domesticering

Bednartz (1994) teoretiserar kring de globala odlingsmönstren där domesticering av fröförökade kulturformer av vanlig matlök pågått parallellt med utvecklandet av olika former av vegetativt förökade klusterbildande former i klimatzoner där en bienn livscykel missgynnats av olika klimatrelaterade anledningar. Vegetativ förökning har enligt Bednartz varit mer ändamålsenlig i regioner där det antingen varit för varmt eller kallt för god fröbildning eller odlingssäsongen varit för kort. Även Currah & Proctor (1990) förklarar förekomsten av odling av schalottenlök istället för fröförökad matlök i tropikerna med klimatfaktorer. Där finns också fukt med som en faktor och lokala sorter av schalottenlök uppges vara mer motståndskraftiga mot de svampsjukdomar som i fuktiga förhållanden drabbar fröförökad lök. Currah & Proctor (1990) menar att kulturformer av klyftbildande lök inom *Allium cepa* kan ha sitt ursprung i selektioner ur lökpopulationer där egenskapen att svara på kort dagslängd och hög temperatur med ökad sekundär tillväxt genom sidoskott förekommit i högre grad. På senare tid har fröäktade sorter av kortdags-anpassade schalottenlöks sorter kommit till via växtförädling i Nederländerna och Israel (Currah, 2002).

4.4 Näring och lagringskvalitet

Woldetsadik (2003) visade att tillförsel av kvävegödsel till schalottenlök kan göra grödan mer känslig för torkstress och försämra lagringsbarheten ifall ingen bevattning sker under växtsäsongen. Lagringskvalitet framhålls historiskt ofta som en viktig egenskap hos schalottenlök men anses med moderna lagringsfaciliteter vara ett mindre problem. Woldetsadik, som utförde sina försök i Etiopien, framhöll dock lagringsförhållandena som en flaskhals för större kvävegödselberoende skördar (Ibid). God lagringsbarhet är en egenskap som av donatorer till de svenska lokalsorterna ofta lyfts fram som särskilt värdefullt i förhållande till moderna sorter (Strese & De Vahl, 2018). Schalottenlök kan generellt ge skörd även under torka men vid högre gödselgivor ökar de negativa följdverkningarna av torkstress (Woldetsadik, 2003).

Flavonoiden quercetin, som finns i lökens skal, har tillskrivits en rad positiva fysiologiska egenskaper och lök beskrivs stå för en betydande del av innehållet av flavonoider i den dagliga kosten i exempelvis Danmark och Polen (Mogren *et al.*, 2006). Halterna av quercetin inom *A. cepa* har visat sig vara sortberoende och höga nivåer av flavonoider har också identifierats i schalottenlök (Mogren *et al.*, 2006; Bonaccorsi *et al.*, 2008). Mogren *et al.* (2006) visade på att torkning i solen efter skörd hade positiva effekter på quercetininnehållet i matlök medan mängden kvävegödsel inte påverkade

nivåerna. Det är sannolikt av intresse att utvärdera biokemiska egenskaper i förhållande till sensoriska kvaliteter hos de olika sorterna men några biokemiska analyser av det nordiskt bevarade växtmaterialet av schalottenlök och potatislök har inte gjorts.

4.5 Skördeutbyte i förhållande till storlek på sättlök

Dokumentationen från inventeringarna inom ramen för Fröuppropet, Sparrisuppropet samt den nordiska enkät som Leino et al (2018) genomfört visar att olika uppfattningar om vilken typ av lökar som passar sig för utsäde funnits bland donatorer (Strese & De Vahl, 2018). Tidigare opublicerade svenska odlingsförsök har visat att små sättlökar har en procentuellt högre tillväxt än stora men några mönster för storleken på lökarna i skörden har tidigare inte kunnat identifieras i provodling (Strese & De Vahl, 2018). I sortförsök utförda i Alnarp på 1930-talet med olika stammar av potatislök och schalottenlök ansågs stora sättlökar ge många sidolökar med sammantaget lägre medelvikt för varje lök än vad mindre sättlökar gav (Lamprecht, 1933). Stora sättlökar ansågs här även vara mer benägna att gå i blom. Kommande års sidoskott (som kommande år bildar sidolökar) bildas redan under den blivande sättlökens första vegetationsperiod enligt Rabinowitch & Kamenetsky (2002) men vilka miljörelaterade förhållanden som ger effekt på antalet sidoskott har inte undersökts.

4.6 Introduktionshistoria, sortbegrepp och definitioner

4.6.1 Källor till introduktionshistoria

Kjell Lundquist gjorde i sin fallstudie av Krolliljans introduktion ett värdefullt arbete med att synliggöra hur kompendietraditioner, där tidigare publicerade historiska antaganden återges under lång tid för att till sist betraktas som sanningar, levt vidare genom litteraturen (Lundquist, 2005). Lundkvist arbete kunde genom omfattande litteraturstudier visa på att introduktionen av krolliljan, *Lilium martagon*, skedde senare än den tidigare kompendietradition som menat att växten introducerades redan under medeltiden. Lundquist (2005) visar på hur uppfattningen att många av våra kulturväxter introducerades via klostren traderats genom litteraturen fram till 1900-talet. Else-Marie Strese och Clas Tollin visar hur en liknande äldre uppfattning om humle, *Humulus lupulus* som en kulturväxt introducerad via de medeltida klostren med hjälp av ett bredd

spektra av källmaterial, såsom arkeologiska belägg geometriska kartor och lagstiftning, kan kompliceras och ifrågasättas (Strese & Tollin, 2015).

4.6.2 Sortbegreppet

Carl von Linnés binominala nomenklatur beskriven i *Species plantarum* 1753 innebar att de tidigare långa frasnamnen kortades ner till endast släktnamn och artepitet. Linné underströk att kulturformer framställda av mänsklig hand inte skulle systematiseras efter samma principer som de av gud givna arterna och Stearn (1986) beskriver sortbegreppets genomslag som villkorat av att Linnés arbete möjliggjort att ytterligare ett namn kunde tillföras, utan att den taxonomiska rangen nödvändigtvis blev oklar. Stearn visar dock att praktiskt namnbruk där sorter särskiljs ur arter finns redan i antika källor för exempelvis äpple, fikon, oliver och vindruvor. Romerska Marcus Procius Cato (234-149 f.Kr.) använde enligt Stearn ettordiga sortnamn som var lätta att känna igen och ofta angav sortens härkomst medan Marcus Terentius Varro (116-27 f. Kr.) senare använde sortnamn som beskrev antingen morfologi, härkomst eller lånade namn av en person. Stearn beskriver kortfattat förekomsten av sorter av främst frukt i Europa även under medeltiden men menar att svårigheterna med att namnge och särskilja sorter egentligen uppstod först med tulpan och hyacint-förädlingen i Frankrike och Holland under slutet av 1500-talet. Under "tulpanmanin" på 1600-talet användes en rikare palett av fantasieggande namn där växter också fick låna namn av prominenta personer. Denna hortikulturella våg åtföljdes senare under 1700- och 1800-talet av stora mängder nya sorter av andra prydnadsblommor som ex. dahlior och krysantemum (Stearn, 1986).

I *Sorter av köksväxter* dokumenteras förekomsten av sorter av köksväxter i svenska priskuranter åren 1835-1930 (Börjeson, 2015). Genomgången begränsas till fröförökade växtslag men Börjesson menar att den sticklök som ibland sålts utan namn kan ha avsett såväl schalottenlök som vanlig lök. Varken potatislök eller schalottenlök har enligt Börjesson sålts med återkommande sortnamn under denna period (ibid). Börjesson synliggör problematiken kring att tolka källmaterial i form av priskuranter i en tid då sortbegreppet ännu inte var formaliserat och utbrett för alla växtslag. Hon visar på exempel där sortnamn blir svårtolkade när de översätts till svenska eller när samlingsbegrepp som "Vanlig" och "Non plus ultra" till en början kanske fungerat som samlingsbegrepp för särskilda typer med liknande egenskaper men med tiden istället kommit att avse en specifik sort (Börjeson, 2015). Nielsen visar i sin forskning om äldre köksväxtsorter att namnet 'Non plus ultra' är det allra vanligast förekommande i Danmark och att namnet använts om en mängd växtslag för att signalera en sorts

förträfflighet (Nielsen, 2018). Under 1800-talet menar Börjesson att sortnamnen ofta tjänar som morfologisk beskrivning men att begrepp som art, typ och varietet är inkonsekvent. Börjesson ser en förändring i sortimentet efter 1920 då namn vittnande om mer systematisk växtförädling och förbättrade fröstammar exempelvis kan skönjas i förled som ”förbättrad” (Börjeson, 2015). I sitt arbete med att kartlägga förekomsten av äldre köksväxtsorter i Danmark gör Svend Erik Nielsen tolkningen att förekomsten av sortnamn i handeln växte fram som en konsekvens av fröhandelns uppblomstring på 1800-talet (Nielsen, 2018). När odlare inte längre var tvungna att i lika hög grad förlita sig på egenodlat frö blev sortnamnen, som till en början främst hade karaktär av morfologiska beskrivningar, av stor vikt.

4.6.3 Lantsort, bevarandesort eller arvelök?

Äldre växtmaterial av den typ som samlats in och bevarats av Poms fröupprop tillskrivs ofta ett högt bevarandevärde som en följd av den lokala anpassning som dessa sorter genom sin genetiska spännvidd har, eller har haft, förutsättningar för (Nygårds & Leino, 2013). Begreppet lantsort används ofta för att särskilja genetiskt variabla och lokalt anpassade sorter från moderna, mer enhetliga handelssorter, men Leino (2017) visar att begreppet i sig också definieras på olika sätt och att en enhetlig förståelse delvis saknas. Genetisk diversitet, anpassningsförmåga till föränderligt klimat och kulturella aspekter som knyter sorten till traditionella odlingssystem är dock återkommande i definitionerna (ibid). Nygårds och Leino (2013) menar att de fröförökade köksväxter som under Poms Fröupprop samlats in och bevaras kan vara lokala urval och korsningar ur såväl lantsorter som handelssorter och som en följd av den lokala odlingstradition och anpassning som skett kan beskrivas som lokalsorter.

Även om dessa sorter har höga bevarandevärden och bevaras för framtiden av NordGen är de inte per automatik att betrakta som bevarandesorter. Begreppen bevarandesort och amatörsort är istället juridiska kategorier som tillkommit som en följd av utsädeslagstiftning där handel med fröer begränsas till sorter som finns registrerade på EU:s sortlistor (Börjeson & Nygårds, 2011).

Vegetativt förökade växtslag borde enligt alla definitioner diskvalificeras från att beskrivas som lantsorter, men i brist på ett mer stringent begrepp används ändå lantsort ofta för att beskriva äldre, bevarandevärt växtmaterial av t.ex. humle och lök med sortnamn (Se exempelvis Karlsson Strese *et al.*, 2014; Leino *et al.*, 2018). I boken *Kultarväxter för framtidens mångfald* där Sparrisuppropets växter beskrivs används populärvetenskapligt begreppet arvelök om de klyftbildande lökar som går under namn

som schalottenlök och potatislök (Strese & De Vahl, 2018). Detta begrepp korresponderar med engelska Heirloom variety som populärt används i marknadsföring av gamla sorter med kulturhistorisk betydelse. Begrepp som kulturarvsväxt eller kulturarvssort kan möjligtvis täcka in bevarandevärda sorter och äldre växtmaterial med dokumenterad historia, men i en tid då synen på begreppet kulturarv är i förändring kan begreppet behöva definieras ytterligare.

I boken *Spannmål* beskriver Matti Leino (2017) de olika mekanismer som samverkat för uppkomsten och formandet av svenska lantsorter av spannmål. Den genetiska diversiteten i sorterna beskrivs som avgörande för lokal anpassningsförmåga men Leino visar också på att handelsmönster där sockenmagasin haft en central, regional roll samt att föreställningen om det nödvändiga fröutbytet också är viktiga beståndsdelar för att förstå lantsorternas uppkomst (Leino, 2017). Att med regelbundenhet skaffa utsäde från en annan geografisk plats ansågs nödvändigt historiskt. Principen med fröutbyte kunde gälla både långväga utbyte, från andra länder, eller kortväga mellan olika skiften, men visar på mekanismer för systematiskt spridande av växtmaterial geografiskt. De bakomliggande orsakerna till detta bruk har inte kunnat förklaras tillfredställande och ansågs på 1800-talet bygga på skrock och folketro. Leino beskriver hur föreställningar om växtplatsens påverkan på utsädets egenskaper var utbrett innan genetikens lagar var allmänt kända och fått genomslag inom växtförädlingen (Leino, 2017). Detta är möjligtvis viktig kunskap att ta hänsyn till när tidiga sortbeskrivningar och sortnamn ska tolkas och förstås.

4.7 Källor till kunskap om lökodling och namnbruk.

I kommande kapitel kommer visas att källuppgifter rörande faktisk odling av klyftbildande lök så som schalottenlök och potatislök är sällsynta. Detta arbete kommer också visa att gränsdragningen mellan schalottenlök, potatislök och fröförökad lök inte alltid varit självklar, vilket ger att en kortare överblick över historiska uppgifter om lökodling av kulturformer av *A. cepa* generellt kan vara av intresse som en bakgrund till detta arbete.

4.7.1 Lök och lökodling i trädgårdshistorisk forskning

I *Källor till trädgårdsodlingens historia* beskriver Inger Larsson hur medeltida lagstiftning i landskaps- och landslagar berör stöld av lök och kål. Hon menar att

källmaterialet inte gör det möjligt att säkert säga om lök vid tiden var en åkergröda men menar också att löken i Sverige, till skillnad från Norge och Danmark där stölder ur lökgårdar nämns specifikt i lagstiftningen, kan ha rymts under begreppet kål och således odlats i det som betecknas som kålgårdar (Andréasson *et al.*, 2014). Inger Larssons forskning kring medeltida växtnamn innefattar ett värdefullt underlag om lök och lökodling där även nyttjandet knyts till folktaxonomiska principer (Larsson, 2010). Hon menar att man på medeltiden inte skilde mellan gul och röd lök och ett av de medeltida namn hon listar för *Allium cepa*; sipulsgräskaal³, stödjer resonemanget om att lök i Sverige kunde betraktas som kål (Larsson, 2010). Karin Viklund anför i *Källor till trädgårdsodlingens historia* hypotesen att förklaringen till att fynd av lökfrö inom arkeobotaniken är så ovanligt finns i förökningssättet (Andréasson *et al.*, 2014). Hypotesen är att vegetativ förökning med sidolökar inneburit att omloppet av lökfrön historiskt varit litet. Det sällsynta fynd av lökfrö från Polska Elbląg som texten hänvisar till skulle dock i motsats även kunna ge stöd för att fröförökning förekommit på 1300-talet (Latałowa *et al.*, 2007). Fyndet har tolkats som ett utsädesförråd.

4.7.2 Böndernas trädgårdar

Karin Hallgren har i sin avhandling *En kåhltäppa ej at räkna : köksväxtodlingen i 1700-talets jordbrukssystem* studerat uppgifter om böndernas trädgårdsodlingar i topografisk litteratur från 1700-talet (Hallgren, 2016). Hon har kunnat visa att böndernas trädgårdsodling varit mer utbredd än man tidigare trott, men uppgifterna om lökodling från de landskap hon studerat är knapphändiga. I Skåne och Blekinge och Västergötland beskrivs lökodling förekommande hos bönderna baserat på ett fåtal noteringar i topografisk litteratur mellan 1750-1800 (Hallgren, 2016). Hallgrens fördjupning i lök bygger främst på Linnés reseskildring från Dalarna och uppgifter från Johan Fischerströms hushållslexikon från 1779 (Hallgren, 2016).

4.7.3 Slottsträdgårdar som källa till odlingshistoria

I idé- och lärdomshistorikern Magnus Bernhard Swederus översiktliga artiklar från 1880-talet, av KSLA samlade och återutgivna som *Svensk hortikultur i forna dagar*, ges en genomgång av källmaterial från de kungliga trädgårdarna kring Stockholm på 1500-talet (Swederus, 1880). Här finns värdefulla uppgifter som ger inblickar i vad som faktiskt odlades, exempelvis kålgården på Norrmalm, varifrån det år 1546 levererades

³ Det historiska svenska trivialnamnet cipul eller sipul återfinns äve i det finska trivialnamnet för lök, sipuli.

10½ tunnor (ca 1323 liter) rödlök och något öfver 2 tunnor morötter till slottet (Swederus, 1880). Swederus berättar vidare att Benedictus detta år anställdes som ”lökegårdsmästare” och Wahlborg Mattsdotter som ”kålkåna” på ”Nårre malm”. De anställda fick också medel för att inhandla fröer och ett antal uppgifter om inköpen finns bevarade. 1547 inköptes omkring 43 skålpund lökfrö och 1550 bl.a. 10 skålpund lökfrö, 2 skålpund persiljefrö, 2 skålpund morotsfrö och 8 lod gurkfrö till ”lökegården”. Dessa frön spreds också vidare till kungsgårdarna i Uppsala och Svartsjö som levererade trädgårdsalster till hovet. Swederus menar att de av Gustav Vasa anlagda trädgårdarna på Norrmalm vid tiden var landets största både till storlek och avkastning (Swederus, 1886). Under Gustaf Vasas söners tid ska trädgårdarna ha utökats ytterligare och kunde exempelvis 1597 leverera bland annat omkring 2 laster morötter, 2 laster vitkål, 8 laster bladkål, 10 tunnor rödlök och 8 tunnor purjolök, men också kryddor och prydnadsväxter (Ibid).

Från Kungsträdgården år 1601 kunde trädgårdsmästaren leverera 14 lispund lök samt 2 tunnor morötter till hovet och 1622 listas enligt Swederus lök tillsammans med bl.a. äpplen, päron, körsbär, plommon, vinbär, gurkor, kål, rovor, rättikor, rädisor, palsternackor, pepparrot, morötter, krasse, sallat, mejram, dill, och örter bland de vanligen saluförda varor på städernas torg som omfattas av den ”lilla tullen” (Swederus, 1880).

Som jämförelse kan statistik från Haga slottsträdgårdar från 1820 och 1850 visa att det därifrån såldes ca 65 lispund rödlök (ca 550 kg) under september-oktober 1820. Under 1850 säljs härifrån rödlök från juli till november men under september också en mindre mängd ”spansk lök” (Lind, 1941).

4.7.4 Import av lök

Hans Forssell (1875). redovisar inte import av ”trädgårdfrukter” i detalj i sin *Sveriges inre historia från Gustaf den förste med särskildt afseende på förvaltning och ekonomi*, men bland dessa finns äpplen, lök, päron, morötter, huvudkål, gurkor och valnötter bland de varor som importerades åren 1556-1560. Prisuppgifter för lök finns angivna i måttenheterna tunna, skock och revar⁴ (ibid). Den polske forskaren Marian

⁴ Innan måttet tunna 1665 standardiserades till att rymma 147 liter i hela landet (Leino, 2017) fanns en regional variation beroende av storleken på spannen. Forsell (1875) menar att de uppgifter han redovisar från 1500-talet troligen ska förstås som ”stockholmstunnor” som senare kom att bli standard, men att här råder osäkerhet då sannolikt inte ens skrivaren vid kammaren, kronans centrala penningverk alltid visste vilken tunna som avsågs. En skock är en ålderdomlig måttenhet för ett antal om sextio (*Skock*, 1893). Uppgifterna om antalet revar, stavat som refuar, refvar eller förkortat ref. ska sannolikt tolkas i betydelse

Biskups genomgångar av svenska tullböcker från 1534-1538 visar att lök, jämte exempelvis humle, lin, vin och kryddor fanns bland de livsmedel som importerades till Stockholm från Gdansk vid tiden (Biskup, 1985). Biskup menar att lök under dessa år fanns med på många skepp och var en av de mer betydelsefulla exportvarorna från Gdansk till Stockholm. 1535 uppgick importen till 325 tunnor och 1536 till 208,5 tunnor lök (Biskup & Przybylska, 1987).

I Axel Oxenstiernas skrifter finns listor med noteringar över svensk och finsk import och export av bl.a. livsmedel, kryddor och läkemedel för några år mellan 1637-1645 (Oxenstierna *et al.*, 1905). 1637 och 1640 noteras "Löök refuar" under "Vicht- och tunne godz" till 16898 respektive 64760 stycken varpå den största mängden gått till Stockholm (Oxenstierna *et al.*, 1905). Till Finland 1637 noteras att "Löök" och "Hvijtlöök" istället förtullas som "Drögerij"⁵ och anges i monetärt värde istället för antal. 1640 listas här 'Hollensk lööck' och 'Huitt löck' under "Vicht- och tunne godz" (Oxenstierna *et al.*, 1905).

1645 importeras till Sverige 5799 st. revar 'Sundsk löek' och 45691 revar 'Hollandz löök' (Oxenstierna *et al.*, 1905). Även tidigare år finns noteringar om 'Sundisk löök' och 'Hwijtlöök' i tunnor respektive knippen men utan noteringar om förtullade mängder. Sundisk avser i sammanhanget den tyska handelsstaden Stralsund.

Att sälja lök sammanbunden i revar finns dokumenterad även i frågelistesvar från skånska Hov vid Bjäre. Ebba Ebbesson född 1816 från Hov vid Bjäre berättar i Folklivsarkivets frågelistsvar hur en "lögareva" tog sig uttryck: :

"(...)Rödbetor ville ju alla ha, liksom en del kryddväxter såsom lök av alla slag, persilja, timjan mirjam, portlack, kummin, körvel och dill. Hade man inte i egen täppa fans det att få köpa på oktobertorgdagen i Båstad. Rödlök var bunden på halm tätt intill varandra runt om till omkring 3 dm längd kallades "lögareva" och kostade 12 skilling (25 öre). (M8064, 1941)"

De svenska namnen för löksorter i priskuranter under 1700-talet visar att lökarna ofta angavs komma från Holland, Spanien och Portugal (se ex.Lundberg, 1775). Det är alltså uppenbart att lök av olika ursprung importerats till Sverige under lång tid, både som livsmedel och som frö.

I *Underrättelse om odlingen af de frösorter, hvilka utdelas till Svenska trädgårdsföreningens ledamöter våren 1839* beskrivs hur en av de många löksorterna som

knippen eller buntar. Den äldre längdangivelsen rev i betydelse snöre eller linje motsvarande 29,69 meter kan omöjligt ha fungerat som ett praktiskt mått på lök

⁵ Samlingsnamn för droger i betydelsen läkemedel.

provodlats är av de större slaget och till smaken påminner om ”(...)den stora löksort, som om höstarna hitföres från de Portugisiska hamnarne(...)”(Anonym, 1839b).

I utländska priskuranter förekommer många olika sorter som namnmässigt härleds till Portugal och det verkar sannolikt att flera olika sorter exporterats därifrån till Sverige.

Senare kom den stora portugisiska löken ibland att kallas 'Maderialök' i Sverige (Pihl *et al.*, 1872; Roswall, 1903). I utländska beskrivningar anges dock ibland 'Madeiralök' som synonym till den italienska sorten 'Globe Tripoli' som beskrivs vara en av de största löksorterna med ett rödbrunt skal följt av ett blekt rött eller rosa lager (Burr, 1863; Vilmorin-Andrieux *et al.*, 1920). I *Vick's flower and vegetable garden* 1878 beskrivs två varianter av 'Madeiralök' samt två varianter av 'Italian Tripoli' vilka kategoriseras som "New Italian Onions"(Vick, 1878). Troligtvis kom 'Madeiralök' i Sverige under en period vid 1800-talets senare del att bli en synonym benämning för de nya stora sorter av matlök som importerades från kontinenten vid tiden.

5 Resultat: litteraturstudier

5.1 Historiska odlingsbeskrivningar

I litteraturstudien går att följa hur trädgårdsboksförfattarnas odlingsbeskrivningar förändrades från 1694 då Åke Rålamb's *Utaf adelig öfning...* utgavs till 1867 då fjärde upplagan av Olof Eneroths *Trädgårdsbok för allmogen* utkom. Undersökningen visar att odlingsbeskrivningar som förespråkar plantering av sättlökar på hösten, sensommaren eller snart efter skörd på sommaren fram till 1800-talet var totalt dominerande för både schalottenlök och de svåridentifierade kulturformer av lök som går under namn som exempelvis johannislök och jacobslök. I tabellen redovisas även vilka andra lökslag som beskrivs i den undersökta litteraturen. Den första litteraturuppgiften där johannislök inte kan tolkas som piplök, *A. fistulosum* är Lundberg (1780). Först på 1850-talet återfinns beskrivningar av en typ av schalottenlök särskilt väl anpassad till nordliga förhållanden i litteraturen (Bilaga 1).

Uppgifter om planteringstid, plantavstånd, gödsel/jord, skörd, och användning åskådliggörs i form av en tabell (Bilaga 1). De beskrivna kulturer som av mig tolkats som schalottenlök har markerats med rosa bakgrundsfärg och de som tolkats som någon annan form av lök med vit bakgrund. De som tolkats avse en variant av schalottenlök anpassad för nordiska förhållanden har markerats med gult. I detta kapitel kommer sammanställningen i tabellen ligga till grund för vidare beskrivningar av historiskt namnbruk, introduktionshistoria och spridningsvägar.

5.2 Namnbruk, introduktion och spridning av schalottenlök och potatislök

5.2.1 Schalottenlök - Tidig odlingshistoria

Ett första svenskt exempel på ett trivialnamn hörandes till *A. ascalonicum* finns enligt Lyttkens från biskopen Jonas Petris Gothus *Dictionarium latino-sveco-germanicum* år 1640. (Lyttkens, 1915) Här kallas den kort ”it slags löök” medan stavningsvarianterna schalottenlök och chalotter senare anføres av Åke Rålamb (1694). Rålamb menar att schalottenlöken kan förökas både vegetativt eller med frön från Italien (Rålamb, 1694). I danska källor finns *A. ascalonicum* nämnd första gången 1533 (Lange, 1994).

I grekiska och romerska beskrivningar sägs *Caepa ascalonia* vara fröförökad, medan den italienske 1500-tals botanisten Pietro Andrea Mattioli tvärt om beskriver den som icke-blommande (Stearn, 1960). Detta har föranlett bekymmer för modernare taxonomi.

Hasselquists vilda schalottenlök

Förvecklingar och missförstånd som levt vidare genom seklerna har uppstått till följd av att Linnés typark för *Allium ascalonicum*, insamlat av lärjungen Fredrik Hasselquist i Palestina ca 1750, visat sig vara en annan, vilt växande art (Wilde-Dufjes, 1973). Denna art har senare identifierats som *Allium hierochuntinum* Boissier.

En äldre uppfattning om att schalottenlöken stammar från den gamla palestinska staden Ashkelon fick näring genom Hasselquists uppgift om att den också fanns vildväxande där. Enligt de Wilde-Dufjes (1973) är det rimligt att Linné själv också faktiskt trodde sig, via Hasselquist, ha funnit ett exemplar på vildväxande schalottenlök. Detta trots att typarket skiljer sig från tidens gängse beskrivningar av arten.

Israelernas lökar och staden Ashkelon

Hasselquist beskrev under sin resa till Palestina (1749-1751) det han kallar israelernas lökar (Hasselquist, 1766). Liksom israelerna själva verkar han ha varit särskilt förtjust i den egyptiska lök som av araberna här ska ha kallats ”basal” och som av turkarna i Egypten åts till kebab. Denna lök hade israelerna enligt Hasselquist längtat efter och också återfunnit.⁶ Ingenstans smakar löken enligt Hasselquist så gott som i

⁶ Lök beskrivs jämte vitlök, purjolök, gurka och melon av Täckholm and Drar (1954) som grödor israelernas kom att sakna efter sin exodus från Egypten i Bibeln. I Bibeln 2000 såväl som i tidigare översättningar som rödlök (*Bibeln (Uppsala. Online)*). Hasselquist utsaga är troligen en återgivning av denna uppgift.

Egypten (Ibid). Linné menar, enligt kollegieanteckningar publicerade i *Linnés dietetik*, att ”De gamlas lökar voro blott egentligen Charlotter (*Ascalonica Cepa*)” (Linné *et al.*, 1907). I samma stycke tillfogas dock att de gamla egyptierna ska ha dyrkat rödlöken som en gud.⁷ Hasselquist dog på sin palestinaresa och Linné publicerade hans manus från resan i efterhand. I *Flora Palestina* publicerad 1756 beskrivs *Allium ascalonicum* med Hasselquists auktorsbeteckning men i Hasselquists manus från resan återfinns endast *Cepa montana* som vilt växande, utöver de kulturformer av lök som beskrivs (Ibid).

Schalottenlök i Egypten?

I *Flora of Egypt* beskrivs tre egyptiska sorter av *Allium cepa*. En av dem, ’El Kirdási’ (efter byn Kirdasa i El Giza-provinsen) uppges bilda två eller flera lökar, vara liten och bra att lagra (Täckholm & Drar, 1954). Författarna menar att piplök (*A. fistulosum*), gräslök (*A. schoenoprasum*) och schalottenlök (som *A. ascalonicum*) i Egypten vid tiden möjligen odlas i hemträdgårdar men sällan säljs på torgen. Varken den ”Egyptiska löken”, luftlök (som *A. v. viviparum*) eller det som kallas potatislök (som *A. v. aggregatum*) finns enligt författarna i Egypten, sina namn och tidigare beskrivningar till trots.

De flesta arkeologiska fynd av lök i Egypten tillhör enligt Täckholm & Drar (1954) *Allium cepa*. Även ett antal historiska fynd av vitlök, *Allium sativum* beskrivs tillsammans med ett fåtal fynd av en egyptisk kulturform av vild purjolök kallad kurrat, *Allium ampeloprasum* Kurrat-Gruppen. I flera fall beskrivs fynden av *A. cepa* bestå av små lökar. Vid mumifiering placerades ofta lök i olika positioner vid den dödes kropp (Ibid). Uppgiften om att de gamla egyptierna skulle ha haft en särskilt åtråvärd sort av matlök går att härleda till Plinius den äldre (ca 23-79 e.Kr.) som menade att egyptierna ärade löken som gudomlig (de Candolle, 1890). Källmaterial visar att lök varit en viktig del av kosthållningen i Egypten men också ett återkommande inslag i offerritualer (Täckholm & Drar, 1954). Lök och bröd förekommer ofta tillsammans avbildade på offerborden vid sidan av exempelvis fikon, vindruvor och vin. Löken hade dock inte endast en positiv roll i religionen utan förknippades enligt den romerske författaren Plutarchos (ca 46-120 e.Kr) också med demonen Seth och särskilt med invånarna från staden Pelusium. Lökens dåliga lukt attraherade onda andar och förknippades i likhet

⁷ Detta källmaterial är svårtolkat rörande frågan om Linné med ”De gamla” avsåg egyptierna eller de gamla grekerna. *Linnés dietetik* bygger på studenters anteckningar från Linnés föreläsningar (Linné *et al.*, 1907).

med Seth (senare under namnet Typhon), med den avtagande månen (Täckholm & Drar, 1954).

Löken i paradiset

Uppgiften om att egyptierna skulle ha varit ett osedvanligt lökälskande folk har traderats genom århundraden. I en artikel återpublicerad ur *Tidning för trädgårdsodlare* 1892 ges i en historik om löksläktet en utsaga om att lök som avbildas i knippen på Thebes ruiner på samma sätt som den än idag säljs och att denna lök av egyptierna var så älskad att de inte kunde tänka sig paradiset utan den (Löksläktet, 1892). Även här hänvisas till Hasselquists utsagor om lökens ursprung som faktaunderlag vilket måste ha bidragit till fascinationen för "Egyptiska luftlöken" som vid denna tid i Sverige salufördes som en nymodighet (Ex. J., 1892).

Ingen egen art

För uppfattningen att schalottenlöken inte ska föras till en egen art utan tillhör *Allium cepa* argumenterade den fransk-schweiziska botanikern Alphonse de Candolle i *Origin of cultivated plants* utgiven 1855 (de Candolle, 1890). Han beklagar här att Hasselquists uppgift om att löken skulle ha funnits vildväxande i Palestina inte kunnat styrkas och menar istället att schalottenlök är en kulturform av *Allium cepa*. En feltolkning av namnet askalônion som enligt Plinius skulle härröra från staden Ashkelon i Judéen, kan enligt de Candolles källor eventuellt bero på att Plinius feltolkat ordet askalónion hos Theophrastus.

En splittrad lök?

Även den holländska botanikern Brigitta Emma Elisabeth De Wilde-Duyfjes (1973) resonerar kring möjligheterna till romerska och grekiska feltolkningar av artepitetet. Italienska namnet scalogna, tyska aschlauch och engelska skalyon kan enligt författaren alla härledas till ascalonia/ascalonica men hon menar att ascalonia i sin tur också kan komma från det grekiska ordet för att splittra något (ibid). Detta ord användes också av grekerna för kronärtskockans huvud och kan enligt de Wilde-Duyfjes stämma in på schalottenlökens klusterbildande egenskaper. Uppgiften om dess palestinska ursprung kan enligt författaren vara en uppfattning som uppstått historiskt på felaktiga grunder.

De första sorterna i fransk, engelsk och amerikansk litteratur

I fransk, engelsk och amerikansk litteratur från 1800-talet går det att följa hur kunskapen om sorter av schalottenlök spreds och utvecklades med utgångspunkt i det växtmaterial som den franska fröfirman Vilmorin-Andrieux et Cie beskrev i sina

publikationer. I *Le bon Jardinier* 1809 nämns inga sortnamn men 1817 beskrivs, med vissa förbehåll, att det av schalottenlöken anses finnas en varietet kallad 'Grosse Echalotte' (Poiteau, 1809; Poiteau & Audot, 1817). Även 1837 beskrivs endast 'Grosse Echalotte', finnas utöver den vanliga schalottenlöken (Poiteau, 1837). 1844 beskrivs 'Echalote de jersey' som en ny art eller varietet i Frankrike som skiljs främst på sin tidighet och bladfärg (Poiteau, 1844). En tidigare volym av publikationen; *Le Bon Jardinier; Almanach pour l'Annee 1840* recenseras i *The gardener's magazine and register of rural & domestic improvement* utgiven i London 1840. Den anonyme recensenten återger:

"E'chalote de Jersey, known in Scotland as the Russian shallot, and E'chalote grosse de M. Houtton are recommended." (Loudon *et al.*, 1840).

Sorter, stammar och översättningar

I den franska katalogen från 1856 beskrivs fyra sorters schalottenlök; 'Ordinaire', 'Grosse', 'De Jersey' och 'Grosse d'Alençon' (*Description des plantes potagères*, 1856).

I den amerikanska publikationen *The field and garden vegetables of America* av nordamerikanske trädgårdsmannen Fearing Burr 1863 beskrivs fem sorters schalottenlök med hänvisningar till Vilmorins franska sortnamn inom parentes (Burr, 1863). Här beskrivs 'Common or Small Shallot', 'Jersey', 'Large Alençon', 'Large Shallot' och 'Long Keeping' (Tabell 2).

I en engelsk översättning av Vilmorin från 1920 (Vilmorin-Andrieux *et al.*, 1920) har ytterligare sorter och information tillkommit. Här listas ett antal sorter som stammar, "sub-varieties", under antingen den "äkta" eller "oäkta" schalottenlöken. Till 'True Shallot' som säljs på torget i Paris räknas 'Echalote Petite Hative de Bagnolet', 'E. Grosse de Noisy' och 'E. Hative de Niort'. Till 'False Shallot' anges 'Jersey' vara en synonym men här nämns också 'Alençon' en silvervit variant av 'Jersey' samt 'Ghent Shallot' och 'Russian Shallot'.

Tidiga sortbeskrivningar

Med utgångspunkt i sortbeskrivningarna givna av Burr (1863) och Vilmorin-Andrieux *et al* (1920) kan den vanliga schalottenlöken kallad "ordinaire", "common", "small" eller "true" beskrivas vara ca 1,9 cm bred vid basen, långsträckt, ibland päronformad i formen med röd-gult tjockt, hårt skal och små (25-30 cm långa) blad. Den skalade löken är grön vid basen och violett vid toppen. Den ska vara tidig och ha bra lagringsegenskaper. De tre stammarna av denna sort beskrivs som följer: 'Petite Hative de Bagnolet' är något mindre men ger fler lökar per kluster. 'Grosse de Noisy'

ger färre lökar per kluster men är bra att lagra och har tjockt skal. 'Hative de Niort' beskrivs som något större och något tidigare (Vilmorin-Andrieux *et al.*, 1920).

'Jersey' beskrivs ha stora lökar, ca 5 cm höga och 2,5 cm breda vid basen med ljusbrunt skal. Den påminner i form och färg om den vanliga matlöken (Burr, 1863; Vilmorin-Andrieux *et al.*, 1920). Jämfört med den äkta schalottenlöken är den rundare, har smalare nacke och är också kompaktare. Bladen är inte långa och påfallande blågröna. Det är en av de tidigaste sorterna och sätter ibland frö vilket gör att den ger upphov till nya sorter. Den är mör men inte särskilt bra att lagra. I den engelska utgåvan av Vilmorin från 1920 uppges den ha oregelbunden form, kopparrött skal som är tunt och lätt sönderfallande samt helt violett fruktkött. Här menas också att den, precis som potatislöken som också beskrivs i publikationen, troligen tillhör *Allium cepa* (Burr, 1863).

Sorten 'Large Alençon' beskrivs vara större än 'Jersey' som den annars påminner om i form, färg och andra egenskaper (Burr, 1863; Vilmorin-Andrieux *et al.*, 1920). Den har mild och trevlig smak men är inte lika tidig som 'Jersey' och har längre och mer påtagligt blågröna blad.

Sorten 'Large Shallot' beskrivs ha långsträckta lökar som är fem cm breda vid basen, brun-gult skal och höga blad (40-45 cm) (Burr, 1863). Den mognar senare än den vanliga schalottenlöken men är enligt beskrivningen ändå den sort som återfinns bland de första till försäljning på marknader eftersom den bildar lökar tidigt under säsongen. Den har sämre lagringsegenskaper än den vanliga schalottenlöken.

Sorten 'Long Keeping' beskrivs påminna om den vanliga schalottenlöken men ha överlägsna lagringsegenskaper och mer motståndskraft mot angrepp från larver (Burr, 1863). Den ska kunna lagras i två år.

Sorterna 'Ghent Shallot' och 'Russian Shallot' beskrivs vara svåra att skilja från varandra och också påminnande om 'Jersey' (Vilmorin-Andrieux *et al.*, 1920). De är vitalt växande och bildar runda lökar.

Bild 2 1800-talsillustration av 'True Shallot' senare publicerad i *The vegetable garden; illustrations, descriptions, and culture of the garden vegetables of cold and temperate climates* (Vilmorin-Andrieux *et al* 1920)

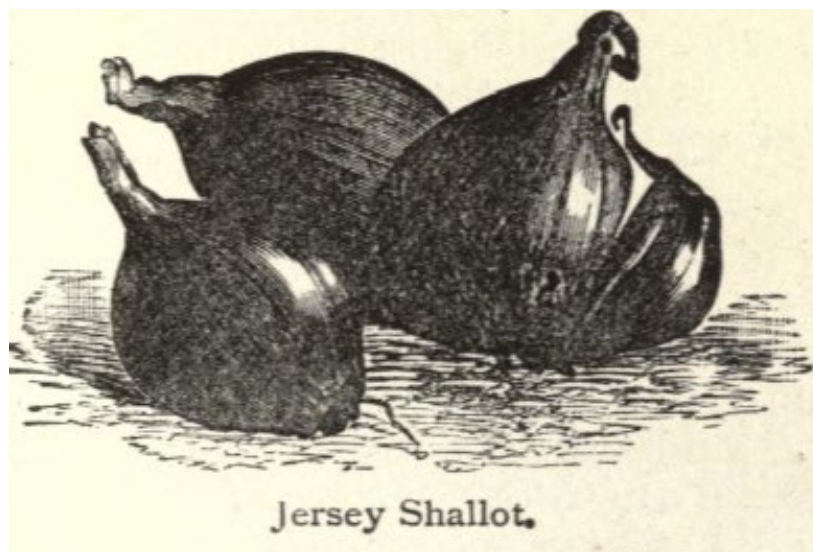


I kapitlet om schalottenlök i den engelska översättningen av Vilmorin från 1920 har översättaren infogat en egen kommentar om schalottenlök:

“It has been in cultivation from a very remote period, and there are now several rather distinct forms of it in existence. [It may be well to note that the plant commonly sent in quantities to the London market is not the True Shallot, but a small roundish Onion with a rich brown skin. The true Shallot has a pale gray skin, and is elongated in shape. R.]”(Vilmorin-Andrieux *et al.*, 1920)

Citatet visar att varken den taxonomiska rangen eller trivialnamnen i England vid tiden var självklara för de lökar som odlades och såldes.

Bild 3 1800-talsillustration av 'Jersey Shallot' senare återpublicerad i The vegetable garden; illustrations, descriptions, and culture of the garden vegetables of cold and temperate climates (Vilmorin-Andrieux et al 1920)



Tabell 2 Sorter av schalottenlök och potatislök beskrivna i USA; England och Frankrike. Erik de Vahl, 2019

USA och England			Frankrike		
Namn	Synonym	Källa	Namn	Synonym	Källa
'Common or Small Shallot'		(Burr 1863)	'Echalote ordinaire'	'Common or Small Shallot'	(Poiteau, 1809)
'Large Shallot'	'Grosse Echalotte', 'Grosse'	(Burr 1863)	'Grosse Echalotte'	'Large Shallot', 'Grosse'	(Poiteau & Audot, 1817)
'Jersey'	'Russian Shallot' (Poiteau, 1844), 'False Shallot', 'Escalote de jersey', 'Grosse von Jersey'	(Burr 1863)	'Escalote de jersey'	'Jersey', 'Grosse von Jersey'	(Poiteau, 1844)
'Large Alençon'	Alençon', 'Echalote grosse d'Alençon'	(Burr 1863)	'Echalote grosse d'Alençon'	'Large Alençon', 'Alençon'	(Vilmorin-Andrieux et al 1920)
Long Keeping		(Burr 1863)	'Grosse de Noisy'		(Vilmorin-Andrieux et al 1920)
Ghent Shallot		(Vilmorin-Andrieux et al 1920)	'Hative de Niort'		(Vilmorin-Andrieux et al 1920)
Russian Shallot	'Jersey', (Poiteau, 1844) 'Large Brown' (Barron, 1883)	(Vilmorin-Andrieux et al 1920)	'Echalote Petite Hative de Bagnolet'		(Vilmorin-Andrieux et al 1920)
Large Brown'	'New Russian', 'Small Red', 'Large Red', 'Large Russian', 'Stuart & Mein's Exhibition Shallot'	(Barron, 1883)	'L'ognon patate'	d'Ognon sous terre'	(Vilmorin-Andrieux et al 1825)
'Small Red'	Large Brown'	(Barron, 1883)			
'Large Red'	Large Brown'	(Barron, 1883)			
'Large Russian'	Large Brown'	(Barron, 1883)			
'New Russian'	Large Brown'	(Barron, 1883)			
'Stuart & Mein's Exhibition Shallot'	Large Brown'	(Barron, 1883)			
Jersey Giant Red Shallots'		(Barron, 1883)			
Jersey Silver-skin'		(Barron, 1883)			
Potato Onion	English Potato Onion', 'Underground onion'	(Maher, 1822)			

Osäkerhet kring sorter

De relativt många nya sorter som under 1800-talet beskrevs i trädgårdslitteraturen möttes också av skepsis och skapade missförstånd. Brittiske Robert Thompson, vid Royal Horticultural Gardens i Chiswick, menar i *The Gardener's Assistant* från 1859 att det finns fyra kända sorter av schalottenlök men att de ofta degenererar till den vanliga typen igen inom 2-3 år (Thompson, 1859). Thompson var inte ensam i England om att hysa tvivel.

I den brittiska tidskriften *Gardners Chronicle* 1872 beskriver B. R. Davis från Yeovil, att han varit skeptisk till existensen av en av sorterna, 'Jersey'. När han fått lökar av sorten skickad till sig från olika delar av England och kontinenten har dessa inte stämt överens med den beskrivning han läst. Den ska enligt honom vara rund och fast som en vanlig lök. Efter att ha fått utsäde från Tyskland av 'Jersey' visade det sig dock att dessa lökar, till skillnad från de engelska schalottenlökarna gick i blom och bildade frö (Davis, 1872).

Äkta lökar som inte sätter frö

I England var lökarnas förmåga att blomma och sätta frö central i diskussionen kring de nya sorterna.

I den brittiska tidskriften *The journal of horticulture, cottage gardener, and home farmer* skriver A. F. Barron från Chiswick 1883 om olika synonyma sortnamn för de två egentliga sorter av äkta schalottenlök som han efter sina fleråriga odlingsförsök menar går att skilja på. Dels 'Common', med små lökar, dels 'Large Brown' som också kallas 'New Russian', 'Small Red', 'Large Red', 'Large Russian', och 'Stuart & Mein's Exhibition Shallot' (Barron, 1883).

Två andra sorter finns enligt författaren, men till skillnad från de äkta bildar dessa rikligt med frö: 'Jersey Giant Red Shallots' and the 'Jersey Silver-skin'. Benägenheten att sätta frö gör enligt Barron att dessa inte ska räknas till *Allium ascalonicum* utan betraktas som en sämre form av vanlig lök *A. cepa*, som liknar potatislök. Vidare påpekar Barron det förvirrande i att Vilmorin gett 'Jersey' som en synonym till 'Rysk Schalotten' medan 'Rysk Schalotten' i England och Skottland är en synonymt med "äkta" schalotten, närmare bestämt sorten "Large Brown" (Barron, 1883).

Frön av både potatislök och schalottenlök i Tyskland

I tyska priskuranter under senare delen av 1800-talet säljs såväl frön som sättlök av schalottenlök och potatislök (Kartoffel-Zwiebeln). I Haage & Schmidts katalog säljs

1869 frö av sorterna 'Grosse von Jersey' och 'Dänische, echt' och av potatislöksorterna 'Grosse Gelbe' och 'Silberweisse'. Som sticklök säljs också lökar av vanliga stora schalottenlökar samt 'Grosse Dänische (russ)'. Under potatislök listas vidare sorterna 'Grosse Gelbe', 'Grosse Rothe' och 'Neue feine weisse'. Här säljs också sättlök av pärllök som 'Perlzwiebeln' (*Allium ampeloprasum*).

Sortimentet varierar lite över de följande decennierna där olika beskrivande namnvarianter används både för frö och för sticklök (Tabell 3 & 4).

Tabell 3 Genomgång av sorter av schalottenlök till försäljning hos Haage & Schmidt i Tyskland 1869-1920. Av Erik de Vahl, 2019

Shalottenlök - Namn	Frö	Sticklök	kommentar
'Grosse von Jersey' [Stor från Jersey]	1869, 1871-1873, 1893-1902, 1907-1920 (Haage & Schmidt)		
'Dänische, echt' / 'Grosse Dänische (russ)' [Äkta Dansk]	1869-1873, 1893-1902, 1907-1920 (Haage & Schmidt)	1869-1873, 1893-1902, 1907-1920 (Haage & Schmidt)	Som Danska äkta frö (1869 och som stora danska (russ) som lök samma år
'Grosse' / [Vanlig stor]	1869-1870 (Haage & Schmidt)	1869, 1898-1902 (Haage & Schmidt)	Ev. samma som Jersey?
'Feine lange graue (gewöhnliche)' [Lång fin grå (Vanlig)]	1871-1873 (Haage & Schmidt)	1871-1873, 1893-1895, 1907-1912 (Haage & Schmidt)	"Bär sällan frö" (1871) från 1895 som "gewöhn lange deutsche",
'Edel' [Ädel]		1907-1915, 1920 (Haage & Schmidt)	"feine kleineste graus" (1907)

Tabell 4 Genomgång av sorter av potatislök till försäljning hos Haage & Schmidt i Tyskland av 1869-1920. Av Erik de Vahl, 2019

Potatislök - Namn	Frö	Sticklök	kommentar
'Grosse Gelbe' [Stor gul]	1869-1873, 1893-1902, 1907-1920 (Haage & Schmidt)	1869-1873, 1893-1902, 1907-1920 (Haage & Schmidt)	Sehr haltbar (1893-1897)
'Silberweisse' [Silvervit]	1869-1870, 1872 (Haage & Schmidt)		

Potatislök - Namn	Frö	Sticklök	kommentar
'Russische, hellgelbe' [Rysk ljusgul]	1894- 1902, 1907- 1920 (Haage & Schmidt)		
'Grosse Rothe' [Stor Röd]	1869-1873, 1893- 1902, 1907-1920 (Haage & Schmidt)	1869-1873, 1893-1902, 1907-1920 (Haage & Schmidt)	Sehr haltbar (1893-1897)
'Neue feine weisse' [Ny fin vit]		1869-1872 (Haage & Schmidt)	
'Weisse'[Vit]	1898-1902, 1907- 1920 (Haage & Schmidt)		Nyhet, Silvertvit som är lika bra som de gula och röda, liknar schalotten

År 1898 lanseras den vita potatislöken som en nyhet i Tyskland:

"Potatislök, vit (Haage & Schmidt.) En ny silvertvit sort av samma hållbarhet som de gula och röda. Första året delar lökarna sig sällan, men när de planteras under de följande åren växer de i kluster, liknande schalottenlök." (*Haage & Schmidt: Haupt-Verzeichnis(s) Samen und Pflanzen* 1898 [min översättning]).⁸

Dansk och rysk schalottenlök.

I Tyskland vid 1800-talets slut verkar en sort kallad 'Echt Dänische' och 'Grosse Dänische' varit synonym med 'Rysk Schalotten' (Tabell 3).

'Dänische Charlotten' omskrivs i *Allgemeine Gartenzeitung* 1847 då den provodlats och visats upp vid utställningar jämte vanlig schalottenlök och potatislök, men några beskrivningar ges inte. (Anonym, 1847a).

1855 i *Verhandlungen des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den Königlich Preussischen Staaten* beskrivs under rubriken "Schalotte" en vit potatislök som också jämförs med den vanliga gula, den danska samt 'Jersey'. Den är fin och tidig men om hållbarheten kan ännu inget omdöme ges. Den danska och 'Jersey' anses båda hållbara men inte fullt så bra som den gula. I genomgången tysk litteratur från 1800-talet görs inga ansatser att skilja på schalottenlök och potatislök taxonomiskt utan de sorter som finns beskrivs sida vid sida.

⁸ Original se 4 (s.44)

Dansk schalottenlök i England

I *The gardeners' chronicle* 1924-1925 finns artiklar där skribenten S.B. Dicks gör ansatser att reda ut skillnader mellan de "oäkta" sorter som odlas med olika namnvarianter av 'Jersey' och som sägs vara vanligast i England, den vanliga äkta, den danska och det tyska utsäde som sålts som ryskt, eller som potatislök (Dicks, 1924; Dicks, 1925). Dicks skiljer, efter Vilmorin, på äkta och oäkta där äktheten inte avser sortäktighet utan taxonomisk tillhörighet till arten *A. ascalonicum*. I odlingsförsök menar Dicks att det blivit uppenbart att det som från tyska fröfirmor säljs som fröer av stor gul och stor röd potatislök i själva verket är samma lökar som i England odlas som 'Red Jersey' och 'Yellow Jersey' (Dicks, 1924). Att 'Jersey' skulle vara en potatislök vänder sig dock Dicks emot eftersom han menar att potatislöken aldrig bildar blommor och frö, vilket 'Jersey' gör. Potatislöken menar han är framgångsrikt odlad på Irland och har en extraordinär mild och trevlig smak (Dicks, 1924).

Bild 4 Illustration efter dokumentation av sorter i *The gardeners' chronicle* 1925. Högst upp till höger ses 'Yellow Danish Shallot'. Erik de Vahl, 2019

1925 ges också en beskrivning med jämförande bilder av den danska sorten av schalottenlök som sägs vara något mindre än 'Jersey' med fastare vitt kött och gräs-gult skal (till skillnad från Jersey som har kopparrött skal och violett kött) (Dicks, 1925). Den danska sorten har kvalitén att kunna producera såväl en fröskörd som ett kluster av lökar under samma säsong, men är enligt Dicks ännu inte särskilt spridd i England.

I Svend Erik Nielsens (2018) genomgång av äldre sorter av köksväxter i Danmark saknas uppgifter om sorter av schalottenlök men i danske Christian Jensens *Dansk Havebog* från 1876 beskrivs tre sorter finnas av schalottenlök (Jensen, 1876). 'Rusiske' beskrivs här som stora lökar synonyma med 'Portugisiske' och liksom den andra sorten 'Store Danske', också kallad 'Sommarskalotter', dåliga att lagra. Den sista sorten är enligt Jensen 'Smaa Vinterskalotter' (ibid). "Kartoffelløget" ska enligt Jensen, till



skillnad från schalottenlöken, planteras på hösten eller vintern för att skördas i juni eller juli.

5.2.2 Tidiga namnformer av potatislök

Skriftliga belägg för trivialnamnet potatislök för klyftbildande lök finns från Tyskland 1795, då som "Kartofel-zwiebel" (Funke, 1795). I Svensk litteratur publicerar Nils Lilja namnet "potatoes-lök" i sin Flora 1839 men redan 1834 kan man läsa om den "Egyptiska potateslöken" som visats upp vid den då nystartade Svenska trädgårdsföreningens utställning i tidningsartiklar och i föreningens årsskrift (Rosenblad, 1834; Lilja, 1842). Namnet syftar otvivelaktigt på lökens sätt att likt potatis förmera en sätta till flera lökar. Namnets folkliga utbredning kan rimligtvis inte ha förekommit populariserandet av potatisen och det är troligt att potatislöken likt potatisen kom att betraktas som en nymodighet.

En egyptisk lök med dålig lagringsduglighet?

I ett brev till brittiska Horticultural Society of London daterat 1818, skriver trädgårdsmästaren John Maher vid Arundel Castle i Norfolk om det han kallar Under Ground-onion men enligt författaren av andra kallas Potato-onion (Maher, 1822). Han argumenterar mot de som kallat dessa lökar Egyptisk lök genom att hänvisa till att han själv odlade löken 1796 i London, redan två år innan slaget vid Nilen, där andra menat att britterna kommit över löken efter att de besegrat fransmännen (McIntosh, 1855). Maher beskriver hur de minsta lökarna används till utsäde och att jord kupas upp kring

Bild 5 Bild ur Haage & Schmidts priskurant 1898 (Haage & Schmidt: Haupt-Verzeichnis(s) Samen und Pflanzen 1898)



12570. Kartoffelzwiebel, weisse.

12570 **Kartoffelzwiebel, weisse.**
(Haage & Schmidt.) Eine neue silber-
weisse Varietät von derselben Halt-
barkeit wie die bis jetzt existirenden
gelben und rothen. Im Jahre der
Aussaat theilen sich die Zwiebeln
selten, wohl aber, wenn man sie im
darauffolgenden Jahre pflanzt; sie
wachsen dann in Klumpen, ähnlich
den Schalotten Pt. 60

12571 **Kraut, polnisches rothes.**
Sehr empfehlenswerthes neues Roth-
kraut mit kurzem Strunk; Kopf flach
und fest; die äusseren Blätter stark
gewellt Pt. 40

12572 **Liebesapfel Abundance.** Reich-
tragende, frühreifende Sorte mit
fleischigen, glatten, apfelförmigen
Früchten vom leuchtendsten Schar-
lach. Sehr gute Marktsorte . . . Pt. 60

12573 **Möhren, lange blutrothe.**
Neue, besonders schöne, mittelspäte
Sorte mit kurzem Laub und langen
Möhren Pt. 60

lökarna, likt som man gör för potatis, efter att de börjat skjuta skott när de planterats i februari. Lökarna skördas i juli och enligt Maher är denna gröda vanligt förekommande i västra England där traditionen föreskriver att de planteras på årets kortaste dag och skördas på årets längsta. Vidare återges att en trädgårdsmästare från Exeter i sydvästra England meddelat att denna gröda varit känd och odlats i 20 år (Maher, 1822). Trädgårdsmästaren vid Horticultural Society of London, Charles Strachan, beskriver i samma publicerade korrespondens också potatislöken som en gröda vars största företräde är att den ger skörd tidig sommar, innan andra lökar är skördeklara. Han menar att den allmänt betraktas som en variant av *Allium cepa* och är en stark lök. Från 1820-talet finns också belägg för att lök med namnet Potato onion spridits till USA (Woodward, 1996). I *The American farmer's encyclopedia* från 1844 berättas att potatislöken introducerades till Skottland av Captain Burn of Edingburgh och därför där också är känd som 'The Burn Onion' (Johnson & Emerson, 1844).

I fransk litteratur förekommer L'ognon patate under 1800-talet ofta som en kulturform av *Allium cepa*. Den saknas bl.a. i *Le Bon Jardinier* 1809 och 1819 men finns beskriven som en nyhet 1825 där namnet "d'Ognon sous terre" också återfinns (Poiteau, 1809; Poiteau & Audot, 1817; Poiteau & Audot, 1819; Poiteau & Audot, 1825). 1837 beskrivs vinterlagringen som något som kräver mycket torra och kalla förhållanden tillsammans med ett återgivet tips om att lämna lite av blasten vid lagring, från en amatör vid namn M. Mauduit i Ouimperlé (Poiteau, 1837).

Sammanbladning med luftlök

Epitetet "egyptisk" delar potatislöken en tid under 1800-talet med luftlöken, *Allium x proflerum*. I franska *Description des plantes potagères* beskrivs fyra kända sorters schalottenlök som *A. ascalonicum* medan både "Ognon d'egypte" (Luftlök) och "Ognon Patate" beskrivs under *Allium cepa* (*Description des plantes potagères*, 1856). Potatislöken beskrivs här, precis som i *Le Bon Jardinier* från 1825 som en möjlig varietet av den 'Egyptiska Luftlöken' (Poiteau & Audot, 1825). Potatislöken beskrivs varken sätta frö eller bulbiller, mogna tidigt men hålla dåligt i lager.

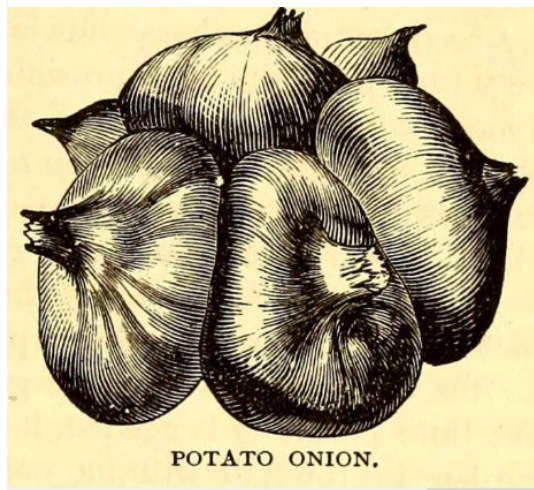
En liknande utsaga om dålig hållbarhet i lager ges om potatislök i den omfattande amerikanska priskuranten *Vick's flower and vegetable garden* utgiven 1878 (Vick, 1878). Här kallas potatislöken för 'English Potato Onion' och ska vara "the best underground variety". Den förespråkas i delar av USA där det är problematiskt med frösådd lök och sägs vara den lök som mest säljs om våren i buntar på marknaderna. Om lökarna istället får växa vidare över sommaren bildas stora lökar som nästa år kan

användas som utsäde för att få många smålökar i knippen. Lagringsmetoden som förespråkas är här att låta dem frysa på vintern och täcka med halm så de förblir frysta.

Från Tyskland finns källuppgifter som tyder på en tidig sammanblandning av luftlök och potatislök.

Från mötesprotokoll från Dresden 1836 går att läsa att ordföranden fått 4 potatislökar från Hamburg som förökat sig till 22 lökar men att tre av dem också bildat uppemot 20 topplökar (Anonym, 1836).

Bild 6 Graving av Potato Onion från Vick's flower and vegetable garden utgiven 1878 (Vick, 1878)



Moskovitisk potatislök eller Rysk Schalotten?

I handlingar från *Des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den Königlich Preussischen Staaten* från

1839 finns en artikel där herr handelsträdgårdsmästare Ohm beskriver "moskovitisk potatislök"

(kartoffelzwiebel) med 'Rysk Charlotten' som synonymt namn. Han beskriver den som en sort som är mer välsmakande än vanlig lök men den särskiljs inte i texten från schalottenlök (Ohm, 1839). Under andra halvan av 1800-talet saluförs och sprids olika sorter av potatislök i Tyskland ofta med namn som berättar om ursprungsland och färg på löken (Tabell 4). Utöver nämnda 'Dansk'- och 'Rysk potatislök' omskrivs också 'Spansk' och 'Engelsk potatislök' i Tyskland. (Anonym, 1839a; Kleine, *vermischte nachrichten.*, 1844). I den Berlinska trädgårds-veckotidningen *Wochenschrift des fereines zur Beförderung des Gartenbaues in den Königl. Preussischen Staaten für Gärtnerei und Pflanzenkunde* kan man 1867 läsa rapport från en växtutställning där trädgårdsmästare Pasewaldt framhållit och visat två löksorter. Den första under namnet 'Pommersche Schalotte', visade sig dock enligt rapporten vara den vanliga danska medan den andra var vanlig potatislök (Verein zur Beförderung des Gartenbaues in den Preussischen, 1867). Det är uppenbart att det i Tyskland florerade en mängd namnsorter. Medan man i England försökte gruppera och skilja sorter av schalottenlök och potatislök genom förmågan att gå i blom är det mer oklart hur man i Tyskland på 1800-talet skilde potatislök från schalottenlök.

Asiatisk rödlök i Kristianstad

En tidig svensk uppgift om vegetativt förökad lök som jämförs med potatis kommer från *Christianstads Weckoblad* år 1822 där C.S. Hofflander, överste och överjägmästare i länet, delar med sig av både lökar och odlingsbeskrivning av något han kallar ”Asiatisk Rödlök” och har odlat i fyra år.

”Denna Rödlök är så beskaffad att den sättes som potatis och wexer i jorden ungefär till lika antal i afkastning; hwar och en kan finna huru nyttig denna växt blifwer för allmänheten isynnerhet för allmogen som lika med potatisväxten kan år från år afsätta ett till påkommande årets behof wist antal lökar, och således friad från den kostnad att med mindre skiörd köpa det dyra Rödlöksfröet som oftast icke uppkommer ur jorden, och i alla fall icke gifwer mer än en lök under hwart stånd; Och på det att hwar och en säkert och med lätthet kan plantera denna växt, som till och med (...) kan stå kvar i jorden öfwer wintern”(Hofflander, 1822a).

Löken som Hofflander erbjuder alla länets pastorer att hämta i handelsboden på lilla torget i Christianstad ska odlas i fet gödslad gjord och i följande nummer av tidningen återkommer översten och meddelar vidare att blomstänglar bör klippas bort med sax och att:

”(...)den största löken nyttjas till mat, den minsta till syltlök, och den mellersta till sättning.”(Hofflander, 1822b).

Tidig introduktion av potatislök till Sverige?

Kanske var det den från England och USA omskrivna potatislöken med dåliga lagringsegenskaper som under 1800-talet också skulle komma till Sverige som potatislök? Utifrån genomgången litteratur är det dock svårt att tro att denna lök enkelt kunnat särskiljas från de lökar som under 1800-talet samtidigt såldes som ’Rysk’, ’Dansk’ eller ’Jersey’ med olika namnformer i olika länder. Vi kommer se att namnet potatislök är ganska sällsynt använt under 1800-talets tidiga decennier i Sverige. I kommande avsnitt kommer därför introduktion av schalottenlök och potatislök beskrivas tillsammans. ”Leksandslök”, den lök som i nutid blivit mest känd som potatislök i Sverige, provodlades i Svenska Trädgårdsföreningens trädgård i Stockholm redan 1859 jämte, ’Mångårig lök’, ’Rysk Schalottenlök’ och ’Welshs Onion’ men utan att kallas just potatislök (Anonym, 1859).

Potatislök omskrivs som en nyhet i Sverige av Pihl et al (1872). Då beskriven som en variant av rödlök (*A. cepa*) som odlas på samma sätt som schalottenlök. 1880 rapporteras senare i Svenska Trädgårdsföreningens tidskrift om att ’Rysk Potatislök’

odlas med framgång i norra Norge. Denna lök beskrivs vara 2,5 tum (ca 6cm) lång och 1,5 tum (ca 4 cm) bred (Pihl *et al.*, 1872; Schubeler, 1880).

Hur de europeiska trivialnamnen för schalottenlök går att härleda från utvecklade varianter av det latinska artepitetet *ascalonium* är beskrivet av ex. Stearn (1960). Hur det liknande växtmaterial som spridits som potatislök fått sitt trivialnamn är svårare att följa. Med namnled lånade både från den vid tiden nymodiga och moderna grödan potatis och det sedan hundratals år omtalade lökälskande kulturen i Egypten framstår det som ett trivialnamn skickligt designat för att på samma gång anknyta till uråldrig kultur, tidig egyptomani och upptäckaranda⁹.

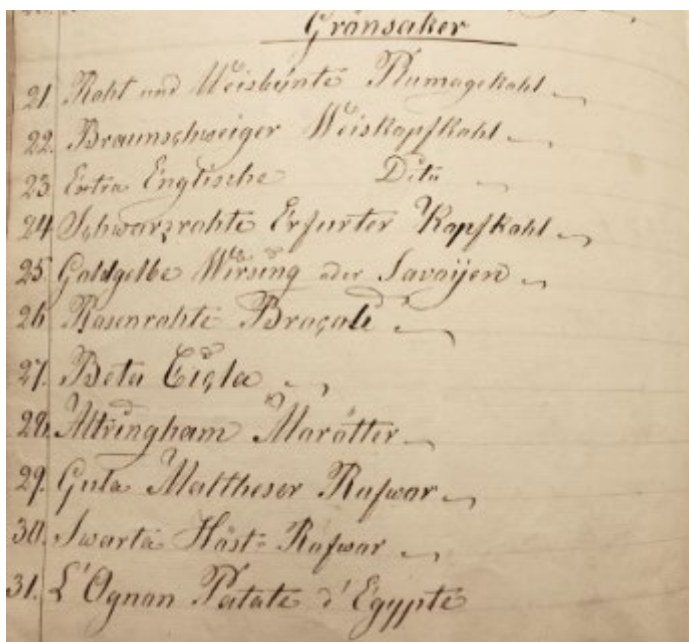
Skattemästare Rosenblads Egyptiska potatislök

I Svenska Trädgårdsföreningens Årsskrift 1834, listas ”Egyptisk Potates-Lök” (kallad *Allium cepa bulbiferum*) i

en artikel av föreningens Skattemästare Rosenblad som en gröda som förtjänar att odlas då den ger god skörd och är oproblematis

k (Rosenblad, 1834). Rosenblad menar att det är fransmännen som felaktigt gett potatislöken epitetet Egyptisk, med hänvisning till Strachans artikel i *Horticultural Society of Londons korrespondens* från 1819. Här har dock Rosenblad misstagit sig. Strachans resonemang om fransmännens ”Ognon d’Egypte” handlar om

Bild 7 Ur Svenska trädgårdsföreningens protokoll 1833, lista på grönsaker som skänkts för ”exposition” till mötet i oktober av föreningens skattemästare Rosenblad. Som nummer 31 listas potatislök.



⁹ Som en del av den ”egyptomani” som spreds i Europa efter att hieroglyferna på Rosettastenen tyddes på 1820-talet spreds en sensationell utsaga om att en lök funnen vid en 2000 år gammal kvinnlig mumie skulle ha grott (Chapin, 1843; Starr & Stearn, 1847). Denna utsaga nådde även svensk dagspress genom Aftonbladet (Walesrode & Palmaer, 1846).

luftlök, *Allium x proliferum* och inte om potatislök som beskrivs i samma text i stycket innan (Strachan, 1822). Av Rosenblads odlingsbeskrivning blir det tydligt att det är just potatislök och inte luftlök han själv provodlat och förespråkar. Som en bilaga till protokollen för Svenska trädgårdsföreningen år 1833 finns en lista på växtmaterial som Rosenblad lämnat till föreningen. Där återfinns som nr.31. 'l'Ognon Potate ò Egypte'(sic) vilket möjligtvis kan indikera att Rosenblad fått lökarna från någon fransk återförsäljare eller kontakt (*Svenska Trädgårdsföreningen* 1833). Luftlök, kallad 'Aegyptisk luftlök' importeras av Svenska Trädgårdsföreningen först 1848 men döms då ut i årsskriften:

"(..)redan lukten af dessa lökarter är betydligt starkare och mera oangenäm än hvitlök, och smaken är odräglig, så att den som ny köksväxt ej väl kan komma ifråga." (Anonym, 1848)

I en osignerad recension till *Svenska Trädgårdsföreningens Årsskrift* 1834 införd i *Vestmanlands Läns Tidning* 1835 ger en kritisk ledamot av föreningen ett genmäle där Rosenblads kritiserar för att ha beskrivit just lökodling som något särskilt komplicerat och svårt. Skribenten formulerar sig skarpt polemiskt:

"Alla mina grannar, bönder [...] backstugusittare, till och med deras drängar och pigor [...] Södermanland, känna konsten att odla lök, hwilken helt [...] består deruti, att i rättan tid utså fröet, watta och rensa när detta fordras, när löken är mogen, upptaga den, samt torka [...] skilja den samma från stjälkar och rötter. Således torde "Hr. Skattmästaren" finna att brist på kunskap af lökodlingen icke [blir?] något ståt för att bortbyta våra kända lökslag och an[...]den sämre sorten, såkallad winter-lök; wilken i vår ort be[?] blifwa "Kål-lök"(pip-lök) och i odlingsväg äfwen liknar [?] och växer utan möda; men hwilken för länge sedan måst lämna sin plats i köket, för de bättre lökslag, hwilka nu od[las i] mängd och försäljas tuntals, så wäl i hufwudstaden som [...]städerna och på landsmarknaderne. Allt detta torde till och [...]jewisa, att det icke är lökodlingen, som i första rummet på-[kallar?] Trädgårdsföreningens verksamhet."(*Vestmanlands Läns Tidning*, 1835)

I årsskriften som åsyftas kan man läsa att frön av bl.a. piplök (*Allium fistulosum*) kallad "Vinterlök" utdelats till samtliga av föreningens ledamöter under 1834. Genmälet är intressant då det ger uttryck för en diskrepans mellan den kunskap som de lärda herrarna i den nystartade föreningen hade i förhållande till folklig kunskap som sällan kommit på pränt. Samtidigt är den dubbelbottnad då skribenten å ena sidan ger uttryck för en förnuftig skepsis mot att byta kända växtslag mot nya okända men samtidigt påpekat att just piplöken allmänt redan blivit utbytt mot nya "lökslag".

Prosten Gumaelius från Viby

1837 går det senare att läsa i dagspressen om hur prosten Gustav Wilhelm Gumaelius från Viby deltagit i en utställning av trädgårdsalster i Örebro där han uppvisat ”potateslök” som likt potatis sätts om våren i god jord och bildar smålökar omkring sig till hösten (Aftonbladet, 1837). Även Gumaelius var ledamot i föreningen och från hans omfattande trädgård vid prästgården finns *Allium ascalonicum* som Schalotten bland kökskryddorna i hans växtlistor från 1840-talet (Bäärnhelm & Holmlund, 2012).

5.2.3 Introduktion av sorter via Svenska trädgårdsföreningen

Tidig förekomst av sorter i Sverige

I äldre trädgårdslitteratur förekommer ofta instruktioner om hur schalottenlök bäst odlas vilket åskådliggörs i Bilaga 1. Till skillnad från den fröförökade matlöken förekommer dock sällan eller aldrig några sortnamn i svensk trädgårdslitteratur före 1900-talet. På 1850-60 talet gör dock såväl Daniel Müller som Olof Eneroth, två framstående trädgårdsmän, en uppdelning mellan den vanliga schalottenlöken och en variant bättre anpassad för vårt klimat. Müller kallar denna för ’Nordiska Schalotten’ med det udda latinska namnet *Allium cepoides*¹⁰ och Eneroth kallar den ’Rysk Schalotten’ (Müller, 1861; Eneroth, 1867). Enligt båda författarna är den vanliga schalottenlöken sämre anpassad till våra odlingsförhållanden och kan enligt Eneroth endast odlas i södra Sverige, på Öland och Gotland. Eneroth menar också att den ’Ryska Schalottenlöken’ kan odlas upp till Lappland och att den vid skörden i augusti återplanteras direkt på växtplatsen där den till skillnad från den vanliga övervintrar utomhus. Denna uppdelning saknas i första upplagan från 1857 men återfinns i fjärde upplagan 1867 (Eneroth, 1857). Eneroth skriver vidare om den vanliga schalottenlöken: ”Den är till smaken den finaste; men den är ej så stor som den Ryska schalottenlöken och till färgen ej så hwit som denna”(Eneroth, 1867).

I Svenska Trädgårdsföreningens årsskrift mellan 1834 och 1863 finns ett antal benämningar av provodlad schalottenlök som går att tolka som sorter med dagens taxonomi.

¹⁰ Daniel Müllers latinska namn *Allium cepoides* (med betydelsen lökliknande) är inte återfunnet i någon annan litteratur men finns med i *Förteckning på trån, buskar, örter och frön, som vid Kongl. Landtbruks-Akademiens Experimental-fält odlas år 1836* som vetenskapligt namn för lök med auktorsbeteckningen Don, som trolige avser den skotska botanister George Don.(Anonym, 1835b)

1837 beskrivs i årsskriften vad som kallas 'Portugisisk Schalotten-Lök':

"En fin och gifvande Lök-sort, hvars rotdelningar visserligen ej blifva så stora, som de vanliga sådda Lök-slagens, men hvars skörd alltid blir säkrare. Lökarna läggas om våren i en fet jord med 6 tum afstond mellan hvarje. De utvecklar då omkring sig en myckenhet sidolökar, som utgöra skörden. Denna sort tål att stå ute öfver vintern och lökarne kunnas upptagas om hösten eller våren, allteftersom behovet påkallar. Den är utmärkt välsmakande stufvad eller annars begagnad i matlagningen"(Anonym, 1837)

Med allt övrigt källmaterial i denna litteraturstudie som underlag skulle slutsatsen vara att några sorter av schalottenlök inte varit kända i Sverige under 1800-talets första hälft, men studierna av årsskrifterna ger en helt annan bild.

Svenska trädgårdsföreningens årsskrifter

Genom föreningens årsskrifter, där det i styrelsens verksamhetsberättelse varje år beskrivs vad som provodlats i föreningens trädgård och vilket växtmaterial som distribueras till föreningens ledamöter, går det att se att intresset för att testa nya sorters lök var kontinuerligt under perioden 1834-1863. En mängd sorter kom också att distribueras till föreningens medlemsskara. Lök var inte något som specifikt efterfrågades eller belönades vid föreningens årliga expositioner där utmärkande samlingar av trädgårdssalster uppmärksammades men de återkommande beskrivningarna av sorter som införskaffas från utlandet och provodlas visar på ett ihållande intresse för just lök.

Rysk Schalottenlök

I Underättelser om odling af de frösorter som utdelas bland Svenska Trädgårdsföreningen ledamöter våren 1835 finns både 'Ny Engelsk lök' och 'Rysk Schalottenlök' med (Wahlberg, 1835). Av sammanhanget verkar det röra sig av fröer som delats ut och odlingsbeskrivningen är knapphändig. Istället hänvisas till artikeln från årsskriften 1834 sid. 98. Denna artikel är skriven av Rosenblad och handlar om det som där benämns 'Egyptisk Potates-Lök' - *Allium cepa bulbiferum*. (Rosenblad, 1834). Denna lök finns listad i en bilaga (Bild 6) till föreningens protokoll år 1833 där Rosenblad skänkt den till föreningen kallad "L'Ognon Potate ò Egypte" (Svenska Trädgårdsföreningen 1833). Troligtvis är det här endast namnet som ändrats och inte växtmaterialet. År 1846 uppges i årsboken att en stor beställning av köksväxtfrön gjorts från Haage i tyska Erfurt (Anonym, 1846). 170 nya köksväxtsorter har köpts, däribland

12 ”slags lök”. I en bilaga till föreningens protokoll för året finns ett inköpsförslag av sorter upprättat av advokatfiskal Roman och Professor Wahlberg (Svenska Trädgårdsföreningen 1846). Där listas bland lökarna ’skalotter grosse Dänische’ samt 100st ”Skalloter[...]Russiske”. Som tidigare redovisats såldes senare under 1800-talet såväl frö som sticklök av schalottenlök och potatislök från Haage & Schmidt i Erfurt (Tabell 3).

Portugisisk schalottenlök

1837 återfinns den tidigare beskrivna ’Portugisisk Schalotten Lök’ med i fröutdelningen (Anonym, 1837). Följande år finns ett utlåtande om samma lök:

”Minst lofande för vårt klimat tycktes den Portugisiska Chalotten-Löken vara, som oftare visade benägenhet att skadas av röta, än våra vanliga lökslag, vilka den likväl i smak syntes öferträffa. (Den Ryska Chalotten-Löken, eller *Allium cepoides*, är för Sverige troligen en av de fördelaktigaste, såsom ymnigt och säkert gifvande samt tillika välsmaklig.)” (Wahlberg, 1838)

Denna schalottenlökssort finns följaktligen inte med i utdelningen kommande år. Perioden 1834-1839 redigerades årsskriften av professorerna P. F. Wahlberg, verksam vid Uppsala botaniska trädgård och J. Åkerman (Pihl, 1913). Detta år flyttades föreningens trädgård till sin nya plats på Drottninggatan och trädgårdsmästaren var sedan 1837 av tysk börd vid namn C.G.Haberkorn (Ibid). Resonemanget om den ryska schalottenlöken känns dock igen från den något år senare tillträdande trädgårdsmästaren Daniel Müller som 1841 avslutade sin två år långa anställning vid Uppsala botaniska trädgård för att ta över föreningens trädgård och elevskola (Müller, 1850; Pihl, 1913). Även Müller använder det ovanliga latinska artepitetet *cepoides* för att skilja den ryska schalottenlöken från den vanliga som han kallar *A. ascalonicum* (Müller, 1861). Det ska dock dröja ytterligare något decennium innan denna typ av schalottenlök kommer att provodlas i föreningens trädgård.

Spansk schalottenlök

I årsskriften 1845 meddelas att:

”Af en ny stor sort Spansk Chalottenlök finnas så många, att de kunna ingå i en allmän utdelning.”(Anonym, 1845)

En mer detaljerad beskrivning av löken och dess kultur följer:

”Schalottenlök, Stor Spansk trivdes bäst på ett solrikt, ej för sankt läge. Jorden bör ej vara nyss, utan året förut, gödslad. Lökarne planteras antingen om hösten eller på våren på 4 fot

breda sängar ½ till 1 tum djupt och på 6 tums avstånd. Äro lökarne sätte om hösten, täckas de innan vinterns början med bark eller sågspån, som tidigt på våren borttages. Under sommaren hållas de rena från ogräs, och då, i slutet af juli till medio Augusti, bladen börja gulna, tagas lökarne upp, torkas och putsas. Schalottenlök värderas framför andra löksorter för sin fina angenäma smak. Den som nu utdelas, är en varietet af den vanliga schalottenlöken, hvilkens hemland är Palästina.”(Anonym, 1845).

I följande års årsskrift 1846 går att utläsa att 249 ledamöter erhållit utsäde av ’Spansk Chalottenlök’ och att merparten av dessa ledamöter finns i landsorten (Anonym, 1846). Vid föreningens exposition samma år visas också stora spanska schalottenlökar upp jämte exempelvis ’Madeiralök’ och humle.

Leksandslök i Stockholm

Det dröjer ett antal år innan schalottenlök återigen omskrivs i årsskrifterna. År 1859, då Olof Eneroth efter ett antal turbulent å i föreningen övertagit Daniel Müllers arbete finns en kortfattad utsaga om några lökar som odlats:

”Mångårig lök. Rysk Schalottenlök, Welshs Onion och Leksandslök äro odlade, men det fordras vidare pröfning för att bedöma deras egenskaper.” (Anonym, 1859).

Ären innan denna uppgift publicerades präglades styrelsens verksamhet i Stockholm av arbetet med att uppfylla önskningar från landets folkskollärare om distribution av fruktträd och annat växtmaterial. År 1857 utlovades nämligen att landets folkskolor av föreningen gratis kunde rekvirera ut ett antal fruktträd (Anonym, 1858). Tidigare år hade föreningen genomfört liknande insatser i samarbete med landets hushållningssällskap men med Olof Eneroths tillträdande som verksamhetsledare vid trädgården kom fokuset på folkskolorna att öka (Pihl, 1913). Eneroth var tidigt engagerad i folkskolornas framväxt och i bilagorna till föreningen protokoll dessa år märks att intresset och korrespondensen som följde på erbjudandet under några år fick stort gehör runt om i landet (*Svenska Trädgårdsföreningen* 1857). Bortsett från det faktum att föreningen redan innan hade medlemmar från Dalarna, så föregicks alltså provodlingen av Leksandslöken av ett antal år där kopplingen mellan föreningens centrum i Stockholm och landsorten stärkts. Att föreningen fått ’Leksandslök’ för provodling i korrespondens med medlemmar eller folkskollärare förefaller därför rimligt att anta, även om detta inte kan beläggas i protokollen.

Följande år redogörs inte vidare för de provodlade lökarnas odlingsvärde men noteringen i årsboken detta år är sannolikt den tidigaste daterade förekomsten av namnet Leksandslök. Detta namn används senare under 1900-talet i litteratur av exempelvis Lillie Landgren (1910) och Lars Levander (1943) men det har inte alltid varit tydligt

om man med Leksandslök avsett en specifik sort av potatislök odlad i Leksandstrakten eller använt namnet som en synonym för alla sorters schalottenlök. Genom Poms upprop gavs sortnamnet 'Leksand' till en specifik accession men det fanns under inventeringen osäkerhet rörande möjligheten att fler av de insamlade lökarna odlats och spridits som Leksandslök (Nygårds & Leino, 2013).

Övrig lök

Genom åren finns ett antal intressanta uppgifter om import och provodling av lök i Svenska trädgårdsföreningens trädgård. I 1839 års fröutdelning finns exempelvis något som kallas "Varaktig Lök eller så kallade Jahr-zwiebeln" (Wahlberg, 1839). Följande år, 1840 redovisas att "Den varaktiga löksorten" inte ger skörd förrän andra året (af Pontin, 1840). Kanske är det samma lök som i årsskriften 1859 kallas 'Mångårig lök' (Anonym, 1859). Av namnet att döma skulle det kunna vara den kulturform av lök som i England kallas Ever Ready Onion och förts till *Allium cepa* (Friesen & Klaas, 1998). i *Underrättelse om odlingen af de frösorter, hvilka utdelas till Svenska trädgårdsföreningens ledamöter våren 1839* beskrivs dock denna lök som fröförökad och liknande portugisisk lök, vilket inte alls stämmer in på den Engelska "Ever Ready Onion" (Anonym, 1839b).

Förutom de i tidigare avsnitt omnämnda potatislök, piplök och luftlök provodlas exempelvis också en särskilt utmärkt "löksort" från Palermo (Wahlberg, 1836). 1846 har 170 nya köksväxtsorter köpts Från Haage i Erfurt. Däribland 12 "slags lök" (Anonym, 1846). 1847 lovordas vidare en utmärkt löksort kallad 'Madeiralök' vägande 1 skålp. 24 lod (Anonym, 1847b).¹¹ Följande år meddelas dock att fröskörden från denna blivit förstörd av frost.

5.2.4 Kunskap om försäljning av schalottenlök och potatislök via annonser i dagspress och priskuranter

I priskuranter från 1700-talet återfinns inte schalottenlök till försäljning (Se: Lök, rödlök och hvitlök). I priskuranter från 1800-talet blir både schalotten- och potatislök desto vanligare (Tabell 5).

¹¹ Motsvarande ca 744 gram

Göteborgs trädgårdsförening

I Göteborgs trädgårdsförenings priskuranter återfinns både potatislök (1864-1884) och schalottenlök (med synonymen eschalottlök) med olika ursprung mellan 1871-1884 och utan sortnamn mellan 1864-1870 och 1896-1951. Under tidigt 1870-tal säljs sorterna 'Stor Dansk', 'Stor Rysk' och 'Vanlig Svensk'. Potatislök beskrivs som liknande schalottenlök med det latinska namnet *Allium Ascalonicum varietatum*.

Alnarps Trädgårdar

I Alnarps Trädgårdars priskuranter säljs potatislök utan namn jämte schalottenlök med sortnamnen 'Vanliga', 'Stora hållbara danska' och, 'Stora ryska' under 1880-talet. Senare under 1930-talet lanseras de egna sorterna 'Johnssons potatislök' 1934 och 'Julilök' 1938. Båda dessa sorter kommer ur försöksverksamhetens egna stammar men försvinner snabbt ur sortimentet.

Tabell 5 Sorter av klyftbildande *A. cepa* beskrivna och odlade i Sverige. Erik de Vahl, 2019

Namn	Synonym	Frö	Sticklök	kommentar
'Rysk Schalotten'	'Stor Rysk', I beskrivningen (Sv. tr 1835) hänvisas till 'Egyptisk potatislök'	Sv. tr ¹² : 1835, 1846, 1859 Gbg tr: 1870	Gbg tr 1870 Al. tr: 1880	Litteraturuppg ift (Eneroth, 1867)
'Nordiska Schalotten'				Litteraturuppg ift (Müller 1851)
'Portugisisk Schalotten- Lök'		Sv. tr: 1837, 1843		Oklart om frö eller sticklök
'Dansk schalotten'	'Stor Dansk' (Gbg tr: 1870) 1870, 'Stora hållbara danska' (Al. tr: 1880)		Sv. tr: 1846, Gbg tr: 1870, Sellbergs: 1876, Al. tr: 1880	
'Spansk Chalottenlök'			Sv. tr: 1845,	
'Leksandslök'				Provodling Sv. tr. 1859

¹² Al. tr: Alnarps Trädgårdar,
Gbg. Tr: Göteborgs Trädgårdsförening,
Sv. Tr: Svenska Trädgårdsföreningens årsskrift

Namn	Synonym	Frö	Sticklök	kommentar
'Johnssons potatislök'			Al. tr:1934,	
'Julilök'			Al. tr: 1938,	
'Vanlig Svensk'	'Vanlig'		Gbg tr: 1870 Al. tr:1880	

Övriga priskuranter

Under 1900-talet säljs potatislök utan namn av exempelvis O. Norrmans (1938-1948), Bertil Gustafssons Fröhandel AB, (1942) och Weibulls (1916). Schalottenlök utan namn säljs av Tjäders fröfirma (1877-1931), Weibulls (1922), Nordisk fröhandel (1930), Bertil Gustavssons AB(1936-1952) och Svenssons Fröhandel (1890-1910). Schalottenlök med namnet 'Stor Dansk' säljs förutom av Göteborgs Trädgårdsförening och Alnarps trädgårdar också av Sellbergs år 1876.

Lökförsäljning i dagspress

Hur utsäde av lök marknadsförts och sålts senare under 1800-talet i dagspressen kan vid sidan av de konkreta uppgifter om spridning på 1800-talet som går att följa i *Svenska Trädgårdsföreningens årsskrift* ge en kompletterande överblick.

I *Daglig Allehanda* 20 april 1795 finns "Charlotter" till försäljning 2 trappor upp på Drottninggatan nr.6 i Stockholm (Dagliga tidningar eller Dagligt allehanda, 1795). "Chalotten-lök" förekommer sporadiskt i dagstidningsannonser till försäljning medan stavningsvarianten "Schalotten" säljs i ett antal annonser under 1870-talet (Exempelvis Norrbottensposten: Norrbottensposten, 1870). Några specifika sorter av schalottenlök går inte att finna i dagspress med hjälp av Kungliga bibliotekets sökfunktion.

I kommande avsnitt beskrivs mer ingående namnbruket kring johanneslök, syltlök och hur namnvarianter av vitlök använts för annan lök än *Allium sativum*. Detta ibland svårtolkade namnbruk återfinns både i folkligt och kommersiellt källmaterial.

1826 saluförs i *Stockholms Dagblad* "Nyss inkommen god hwitlök, samt annan syltlök." (Stockholms Dagblad, 1826).

1831 kan man i *Stockholms Dagblad* läsa att det på Trädgårdsgatan, bredvid Grubbska huset går att köpa: "Hwit Spansk löks sorter, ifrån den finaste sorten till den största sorten, Rödlök, Johanneslök, Gräslök, Purjo" medan man i *Norrköpings tidningar* 1836 saluför "Rysk Gul Lök" (Stockholms Dagblad, 1831; Norrköpings Tidningar, 1836).

En annons i Stockholms Dagblad från 1844 saluförs ”Rysk eller s.k. Johannislök”. Vidare underrättelser om detta kan fås uti huset nr. 20 på St. Paulsgatan på Söder (Stockholms Dagblad, 1844).

Man kan vidare genom att använda sökorden ”rysk” eller ”egyptisk” jämte ”lök” se mönster som ger att ”Rysk lök” mer kontinuerligt salufördes i Dagens Nyheter under 1870-talet medan ”Egyptisk lök” salufördes under slutet av 1880 och tidigt 1890-tal i bl.a. Göteborgstidningarna som en ny löksort. Annonser tydliggör att den egyptiska löken liknar den portugisiska samt att den är ”Ny ljusgul”(Dagens Nyheter, 1890; Göteborgs Handels- Och Sjöfartstidning:, 1892).

5.2.5 Historiska uppgifter om odling från frö

Som tidigare visats har schalottenlök historiskt också förökats med frö, trots att odlingsbeskrivningar generellt beskriver schalottenlök som vegetativt förökad. Om ”Charlotter” skriver Rålamb: ”Fröet kommer ifrån Italien och sås som det andra Löökfrööt” (Rålamb, 1694).

I brittiska tidskriften *Gardeners Chronicle and Agricultural Gazette* återfinns korrespondens mellan flera odlare som beskriver hur de med framgång odlar schalottenlök från frö. Detta efter att en tidigare korrespondent beskrivit hur han efter sjukdomsangrepp skaffat nytt schalottenlöks utsäde som visat sig gå i blom. John May från The Gardens, Westfield, Hayling Island beskriver i sitt svar hur hans erfarenhet av att odla schalottenlök både från frö och från lökar givit honom uppfattningen att växtmaterialet av både potatis, potatislök och schalottenlök regelmässigt bör bytas ut från andra regioner för att förhindra växtsjukdomar. När växtmaterial flyttas på detta sätt menar skribenten att antalet stocklöpare ökar (May, 1872). Även Chas. Was. Perry, från The Cedars, Castle Bromwich vittnar i samma tidskrift om att fröodling av schalottenlök är oproblematiskt och odling från frö ger enligt honom tre gånger så stor skörd (Perry, 1872).

Den motsatta uppfattningen framkommer också bland korrespondensen. Samma år menar läsaren C. B. S. Jersey att frösådder av sorten ‘Jersey’ hos honom istället för att bilda stora fina lökar bildat kluster med många smålökar vilket han menar är oekonomiskt och besvärligt att hantera i köket (Jersey, 1872).

Senare samma år redogör B. R. Davis från Yeovil för sina mångåriga försök att få tag på sortäktas utsäde av just sorten ‘Jersey’. Enligt denne odlares erfarenhet gick denna

sort hundra procentigt i blom efter att han till sist fått sortäktat sättlök från Tyskland (Davis, 1872).

Som tidigare visats spreds frö av såväl schalottenlök som olika sorters potatislök från Tyskland under 1800-talet (Tabell 4).

Charles McIntosh redogör i sin *The Book of Garden* för hur Messrs Hardy and Sons, från Essex från sådda schalottenlökfrön erhållit lökar med många olika egenskaper, och att avkomman både liknar potatislök och vanlig matlök. Efter provodling vid the Horticultural Society of London noterades variationer i både form och färg som författaren menade borde vara underlag för vidare selektion för att erhålla en sort med god lagringsduglighet (McIntosh, 1855).

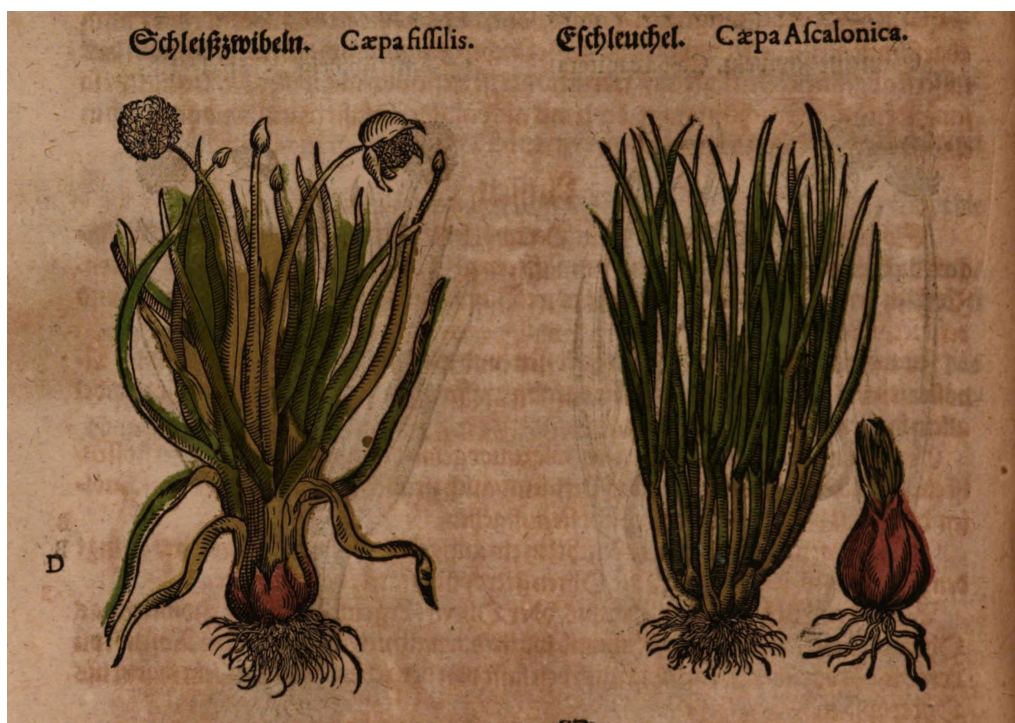
Ossian Lundén ger 1920 en odlingsbeskrivning över hur fröodling av ”sättlök” i Syd-Ryssland gick till för export till Finland (Lundén, 1920).¹³ Sättlökarna som säljs till Finland beskrivs vara höstskördade frösådder från tidig vår. I Syd-Ryssland planteras dessa lökar för att år två ge ”matlök” efter att sättlöken klyftar sig. Av dessa väljs de medelstora, vackraste och mest fasta ut för att nästa vår planteras och ge fröskörd på hösten år tre. Någon export av frö från Ryssland förekommer inte menar Lundén (Lundén, 1920). Några särskilda åtgärder för att främja blominducering beskrivs inte av Lundén som däremot beskriver hur den ryska sättlöken rökbehandlas för att göra den mer motståndskraftig mot svampangrepp. Av gott utsäde ska enligt Lundén på sin höjd 10 % gå i blom (Ibid).

¹³ Av författaren även kallad potatislök, johanneslök, eller ’Rysk schalottenlök’

”Linné använder johannislök som en synonym till piplok i det första manuset till *Hortus Uplandicus* 1730 (Linnaeus 1730), men redan i det omarbetade manuset från följande år används namnet istället för *Cepa fissilis* med hänvisning till Joachim Camerarius tyska utgåva av Mattiolis *De plantis Epitome utilissima* från 1611, då av Linné som ”S. Johannis Löök” (Linnaeus 1731). Att använda Mattiolis redan då gamla och betydligt sydligare tillkomna beskrivningar för att försöka särskilja olika kulturformer av lök på den svenska landsbygden måste ha inneburit bekymmer.”(de Vahl & Svanberg, 2019)

Rudbeck verkar 1701 betrakta Mattiolis *Cepa fissilis* och *Cepa sectilis* som en stor och en liten form av gräslök *Allium schoenoprasum*, vilka av Rudbeck kallas ”Skär-lök/ Cipell och Skär-lök, den mindre”. Linné använder formuleringen den rätta johannislöken vilket ger anledning att tro att olika uppfattningar florerade vid tiden eller att åtminstone Linné själv hade funderingar kring dåtidens användning av trivialnamnet. Johannislök och piplok beskrivs ”differera bara *gradu*¹⁴” i anteckningar från föreläsningar om dietetik hållna av Linne i Uppsala från 1740-talet (Linnaeus 1907). I

Bild 9 *Cepa fissilis* och *Cepa Ascalonica* Joachim Camerarius tyska utgåva av Mattiolis *De plantis Epitome utilissima* från 1611.



¹⁴ Gradvis

kontrast till detta använder han i *Hortus Upsaliensis* 1748 i stället namnet johannislök för en art som skiljs från såväl piplök, schalottenlök som gräslök (Linnaeus & Salvius 1748). Här uppges också att han aldrig sett denna lök blomma, vilket stämmer dåligt in på såväl piplök som den storvuxna gräslöken, som senare under 1700-talet också ofta får bära namnet johannislök i trädgårdslitteraturen (Ex. Pihl *et al.*, 1872). Avsaknaden av blommor och den lokala odlingstradition som fortlevt i Dalarna talar för att det troligen var något taxon inom *Allium cepa* Aggregatum-Gruppen Linné avsåg i Älvdalen 1734.

Namnförvirringen varken slutar eller börjar med Linné. Som synonym till piplök försvinner namnet Johanneslök från litteraturen under senare delen av 1700-talet. Istället kommer det parallellt till användning som synonym både för schalottenlök och den storvuxna underarten av gräslök *Allium schoenoprasum ssp. sibirica*, jättegräslök. 1880 i *Kritisk ordbok öfver svenska växtnamnen* menar senare Elias Fries att namnet är alldeles onödigt, eftersom det är en synonym till schalottenlök (Fries, 1880). I finlands-svenske Ossian Lundéns bok *Köksväxtodling* från 1920 används också johanneslök tillsammans med potatislök som synonym till 'Rysk sättlök' (Lundén, 1920). Denna lök, menar författaren är den allra mest odlade i Finland och Ryssland, anges vara en varietet av schalottenlöken men med sötare smak, rundare form och ljusare färg.

I tabellen i Bilaga 1 går att utläsa att odlingsbeskrivningar av johanneslök ofta förespråkade plantering redan strax efter skörd på sensommaren eller tidig höst. Liknande mönster kan ses för schalottenlök (Bilaga 1). I de många beskrivningar av folkliga odlingstraditioner som dokumenterats i Pom:s Fröupprop och Sparrisupprop förekommer inte höstplantering. Inte heller i den enkät, innefattande även Norge och Danmark, där donatorernas odlingspraktiker undersöks av Leino *et al* (2018) finns några uppgifter om höstplantering. Skriftliga källor beskriver tvärtom folkliga traditioner där löken planteras på Ersmässan, 18 maj och skördas på Bartolomeidagen 24 augusti (Bergman, 1976). Varianter finns beskrivna från Sollerö där man enligt frågelistesvar sätter löken så sent som till midsommar för att sedan skörda den i "begani" vilket på Sollerösmål åsyftar hösten (6:1 - E.U. 19800).

I en publicerad korrespondens i *Inrikes Tidningar* 1774 kommer en läsare från Råda Socken i Värmland med en intressant uppgift. Den anonyme skribenten beskriver hur han från "en hederlig prästman och kyrkoherde från Elfdals härad" fått veta att man i den trakten sätter Pehrsmäss- eller Johannislök vid Larsmässan (10 augusti) och sedan skördar den vid nästa Pehrsmässotid. Detta framhålls som ett sätt att få skörd vid en tid på året då det annars var brist på livsmedel (Inrikes Tidningar, 1774). Persmässo firades enligt SAOB (Tryckår *Persmässo* 1952) historiskt på den dag som i det gamla kalendariet var helgad åt aposteln Petrus, 29/6. Pehrsmässmarknad hölls enligt Erik

Fernows Beskrivning över Värmland. i Karlstad den 10 juli och var enligt författaren en välbesökt och urgammal frimarknad (Fernow & Ernvik, 1977). Från Vadstena och Ronneby finns istället en äldre tradition att fira Persmäss vid Petrus' dag den 1 augusti (SAOB tryckår *Persmäss* 1952).

I *Folk og flora: dansk etnobotanik* återfinns det kalendermässigt besläktade namnet Sankt Hansløg angivet som ett 1700-talsnamn och midsommerløg från 1860 som ett folkligt namn från sydvästra Jylland (Brøndegaard, 1987). Namnet Sankt Hansløg återfinns i Danmark även för taklök, *Sempevivum tectorum* vilken också kallas johannesløg och johanløg (Brøndegaard, 1987).

Johanneslök i Europeiska källor

Namnvarianter av johanneslök i Europeiska källor finns främst på tyska, men i europeisk trädgårdslitteratur under 1700- och 1800-talet gjordes ansträngningar för att tolka och översätta viktig trädgårdslitteratur från andra länder. Refererandet och översättandet av trivialnamnen kan ibland vara svårt att följa men tydliggör hur viljan att bringa ordning och reda bland kulturväxterna vid tiden tog sig uttryck i litteraturen.

Millers "True scallion"

Mattiolis *Cepa fissifilis* orsakar taxonomiska bekymmer för fler än Linné under 1700-talet. Den brittiska botanikern, trädgårdsmästaren och botanisten Philip Millers funderingar kring denna lök går att följa genom olika utgåvor av hans *The Gardeners dictionary* men Millers trivialnamn kan vara svåra att tolka eftersom han inte förrän i de sista utgåvorna övergick till Linnés system för nomenklatur. I de första utgåvorna på 1730-talet listas arter av lök med engelska trivialnamn. 1735 listas gräslök [cives] och piplök (Miller, 1735). 1735 listas gräslök [cives] och piplök [Welsh onion] som olika arter med frasnamn utgående från *Cepa sectilis*. *Cepa ascalonicum* kallar Miller för scallion eller escallion medan *Cepa fissifilis* blir ciboule (ibid). Ingen av dessa är av Millers beskrivning att döma påminnande om schalottenlök utan de används alla främst som snittlök/vårlök. 1735 beskriver Miller hur "scallions" odlades mycket förr och åts på våren innan den lök som såtts i juli var skördeklar. 1735 finns denna lök endast på botaniska trädgårdar men har ersatts i odling av en annan lök som inte har någon vintervila utan plockas upp och planteras tidigt höst och sedan säljs i buntar som "scallions" tidig vår.

Millers lök blir till johanneslök

Millers utsaga upprepas av den tyska botanikern Franz Hermann Heinrich Lueder 1780 under hans avsnitt om Johannislauch (Lueder & Miller, 1780). Han låter utsagan om att Londons trädgårdsmästare ersatt den förr odlade löken med en ny syfta på den lök han själv benämner Johannislauch och för till *Allium schoenoprasum*. Lueders utgåva består av översättningar av Millers publikationer till tyska, men han försöker också tolka Millers frasnamn. I Millers fjärde upplaga av *The Gardeners dictionary* från 1754 har författaren uppdaterat lökkapitlet med ett stycke där han resonerar kring sin uppfattning att scallion eller escallion (*A. ascalonicum*) och ciboule (*Cepa fisifillis*) är så lika varandra att de i själva verket är samma art (Miller, 1754). Han menar vidare att även piplök [Welsh onion] skiljer sig så lite från dessa att de är omöjliga att skilja. Vidare resonerar han om att även "eschallot" eller "shallots" skiljer sig så lite från "cives" (gräslök) att de också möjligtvis är samma art. Vilken art Miller kallar för shallots framgår inte av texten 1754 men i upplagan från 1768 listas detta trivialnamn inte för scallion, som i tidigare utgåvor, utan istället för *Cepa Ascalonica* (Miller, 1768). I texten meddelas att Miller nu provodlat flera sig tillsända lökar kallade "ciboule" jämte piplök och att de är samma art med olika namn. Han beskriver här vidare hur "scallions" inte bildar några lökar utan skördas tidig vår i knippen.

Namn på en skördeprodukt

Kanske förstås Millers bekymmer med dessa lökar enklast med förståelsen om att de folkligt använda trivialnamnen ofta inte kom till i vetenskaplig, taxonomisk tradition utan istället kom att fungera som handelsbeteckningar för en särskild typ av skördeprodukt. Än idag används scallions på engelska, eller vårlök, snittlök och salladslök på svenska, för olika taxa av lök, med det gemensamma att de skördas tidigt i knipen och säljs i buntar. Det intressantaste med Millers redogörelse är dock frånvaron av odlingsbeskrivningar av schalottenlök, så som den under samma tid beskrivs i t.ex. Sverige (Bilaga 1). Det är uppenbart att Miller betraktar det han kallar shallot som främst en salladslök. Trädgårdsmästaren vid Horticultural Society of London Charles Strachan ger 1819 en redogörelse för ett antal olika sorters lök och hur de används (Strachan, 1822). Han menar att Millers gamla scallion ska tolkas som piplök [Welch Onion] och att de äldre trädgårdsmästarnas odlingsinstruktioner för denna lök sannolikt överensstämmer med piplök. Han reserverar sig dock för att Miller beskrivit hur den äkta scallion [true scallion] numera endast finns på botaniska trädgårdar. Kanske, menar Strachan, fanns förr en annan typ av lök i odling som nu är försvunnen. I ett svar till artikeln i oktober 1819 menar en korrespondent att han hittat den äkta, försvunna scallion som Miller beskrivit (Milne, 1822). Han har fått en lök han kallar "Hollow

leek” som förekommer vid varje torp i södra Wales. Det är en perenn lök som endast grävs upp för att spridas bland grannar eller när man flyttar. Troligen är det denna och inte de den piplok som vanligen odlas som Welch Onion som är den äkta lök från Wales som Miller beskriver enligt skribenten.

I England finns en även kulturform av *Allium cepa* kallad Ever-ready Onion som enligt Woodward tros vara den form som historiskt blandats samman med piplok som Welsh Onion (1996). De har fått sitt namn eftersom deras gröna blad kan skördas året runt men blommar mycket sällan.

Källmaterial om tyska kulturformer

Namnvarianten johanniszwiebeln används senare under 1800-talet, parallellt med johannislauch i Tyskland. I en artikel i *Allgemeine deutsche Garten-Zeitung* 1823 nr. 29 delas lök in i sommarlök [Sommer zwiebeln] johanneslök [Johannis-Zwiebeln], Sazlök/ steklök [Saz -/Stekzwiebeln], vinterlök [Winterzwiebeln], purjo och pärllok [Perllauch] (*Allgemeine deutsche Garten-Zeitung*, 1823). Här förklaras att johanneslöken inte avser en särskild sort utan fått sitt namn efter att den sås runt *johanni* för att övervintra och ge en tidig skörd. Den beskrivs vara allt mindre odlad eftersom även vinterlök och pärllok kan sås på detta sätt. Pärllok beskrivs kunna höstsås för att ge skörd vid *johanni* och kan odlas som schalottenlök. Pärllok är en ovanlig kulturform av *Allium ampeloprasum* som likt schalottenlök bildar lökar i kluster och förökas vegetativt. I *Allgemeine deutsche Garten-Zeitung* beskrivs i nästföljande nummer, nr 30 1823, fler former av lök, däribland schalottenlök. Den beskrivs vara svårare att odla än de tidigare beskrivna lökarna, men även för den rekommenderas höstplantering för bäst skörd. Några sorter beskrivs inte. (*Allgemeine deutsche Garten-Zeitung*, 1823)

Bild 10 *Allium x cornutum* från Kroatien provodlad och skördad i Alnarp 3 juli 2019. Foto: Erik de Vahl



Franz Hermann Heinrich Lueders tyska beskrivning av Johannislauch från 1780 beskriver hur denna sällan går i blom, men när de gör det bildas inte frö utan istället gröna smålökar i blomställningen. Detta stämmer väl överens med *Allium x cornutum*, den triploida hybrid som traditionellt odlats i Kroatiska vingårdar som "Ljutica" och också fått spridning som johannelauch eller Sint Jan's ui i Tyskland och Nederländerna (Friesen & Klaas, 1998). Denna hybrid är inte känd i odling i Norden (Bild 9).

Källmaterial om franska kulturformer

I Frankrike odlas en klusterbildande lök kallad echalote grise, grå schalotten. Den beskrivs ha funnits länge i odling i Italien och Frankrike (Friesen & Klaas, 1998). Ur den gamla sorten 'Grise de la Drôme' har två selektioner gjorts, 'Griselle' , och 'Grisombelle'. Den skiljer sig morfologiskt från schalottenlök och tros vara en klusterbildande steril form av arten *Allium oschaninii* som växer vild i Tajikistan and Uzbekista (Rabinowitch & Kamenetsky, 2002).

Även i Frankrike finns historiskt ett svåröverskådligt namnbruk knutet till de former av lök som kallats ciboule, och som idag ofta beskrivs som piplök, *Allium fistulosum* . I *L'école du jardin potager* skriven av De Combles och först utgiven någon gång efter 1752 beskrivs tre "arter" av ciboule: 'La Commune', 'Ciboule de Saint Jacques' och 'La Vivace' (Combles, 1780).

'Ciboule de Saint Jacques' beskrivs som mer motståndskraftig mot angrepp och hårdigare än den vanliga formen, den ger dock bara skörd om våren. 'la Vivace' översätts ungefär som livaktig eller perenn och beskrivs skilja sig genom att inte sätta några frön, den kan stå på samma ställe i tio år och förökas vegetativt.

5.3.2 Vad avses med Johannislök i trädgårdslitteraturen?

Av de kulturformer av lök som skulle kunna tolkas som johanneslök i litteraturen har endast piplök (*Allium fistulosum*), och 'Nordisk schalotten' känd svensk odlingshistoria som kunnat beläggas genom exempelvis Fröuppropet och Sparrisuppropet. Baserat på litteraturstudiens genomgång av namnbruk kan de kulturformer av lök i Bilaga 1 som avses i de fall där författaren beskrivit en lök som åtskiljs från schalottenlök vara: Jättegräslök (*A.schoenoprasum var sibirica*), piplök (*Allium fistulosum*), 'Nordisk schalotten' ('Leksandslök', och annat äldre växtmaterial av klyftbildande *A.cepa* Aggregatum-Gruppen odlat av allmogen), 'Ljutica'/'Sint Jan's ui' (*Allium x cornutum*), Ever Ready Onion, 'True scallion', 'Hollow leek' eller franska 'Echallot gris' (*Allium oschaninii*).

Gräslök och vitlök beskrivs parallellt

Jättegräslöken har en känd odlingshistoria i norra Norge och förekommer mycket sporadiskt förvildad i Sverige (Alm & Furnes, 1998). I samtliga fall beskrivs också gräslök i den litteratur som redovisas i tabellen. Den varietet av gräslök som idag förs till *A. schoenoprasum* var. *Sibirica*, överensstämmer morfologiskt i allt annat än sin storlek med vanlig gräslök och borde därför kunna uteslutas av denna anledning. Även vitlök, *Allium sativum*, kan uteslutas då även för denna finns parallellt beskriven i genomgången litteratur. Övriga kulturformer av lök som kan avses med beskrivningarna saknar känd odlingshistoria i Sverige.

Johannislök skiljs från både piplök och schalottenlök

Såväl Linné (exempelvis: Linné, 1731; Linné, 1748) som Lundberg (1780) skiljer johannislök från piplök. Att det är piplök som avses med det som i Bilaga 1 ej kunnat identifieras säkert, hade varit en uppenbar slutsats om det inte vore för dessa utsagor. Lundberg anger att både schalotten- och johannislök skördas i juli för att sedan återigen planteras i augusti. Inga skillnader dem emellan går att utläsa av Lundbergs odlingsbeskrivningar och under 1800-talet finns sedan flera belägg för att johannislök används som synonym för schalottenlök (Fries, 1880). Carl Ihrströms gör 1808 i sin *Försök till en praktisk trädgårds-bok* en ansats att skilja på schalottenlök, piplök och johannislök som han alla menar tillhör en "hufvudspecies": *Allium fistulosum* (Ihrström, 1808). Schalottenlöken skiljer sig så pass från de övriga två att Ihrström ger den en egen odlingsbeskrivning. Johannislöken skiljer sig från piplöken på så sätt att den liksom schalottenlöken vissnar ner i augusti, då den skördas och torkas innan den i september återplanteras på en genomgrävd och gödslad säng (Ihrström, 1808). Piplökens odlingsbeskrivning anger istället omplantering i förband i rader om våren när kryddlandet omgrävs och gödglas. Detta i likhet med gräslöken. Det är endast purjolök och rödlök som hos oss ger frö enligt Ihrström (1808).

Gräslök förökas vegetativt

Anmärkningsvärt är att gräslök (*A. schoenoprasum*) under hela den tid som materialet spänner över beskrivs som vegetativt förökad genom delning av rötter eller smålökar. Lundbergs beskrivning för johannislök och schalottenlök inbegriper följaktligen också gräslök med det enda förbehållet att den omplanteras vart tredje år medan de andra omplanteras varje år, vid skördetillfället på hösten. Lundberg (1775) gör dock tydligt att piplöken fröförökas medan exempelvis Ihrström poängterar att alla andra lökar än purjolök och rödlök förökas genom sönderdelade och omplanterade lökar (Ihrström, 1808).

Höstplantering under hela perioden

Genom litteraturen går att följa att instruktioner om höstplantering förekommer under hela perioden även om det hos t.ex. Vothman (1837) anses gå lika bra att plantera om våren. Senare under 1800-talet och under tidigt 1900-tal återfinns inte några råd om höstplantering hos exempelvis, Pihl, Lindgren & Löwegren (1872), Lind & Liljewall (1909) eller Sonesson (1930). Inte heller i Poms inventeringar har några uppgifter om höstplantering beskrivits i dokumentationen (Nygårds & Leino, 2013; Strese & De Vahl, 2018). De berättelser som dokumenterats i uppropen går ofta tillbaka flera generationer och belyser därigenom allmogens odlingsstraditioner från 1800-talet. I de fall de äldre odlingsbeskrivningarna av höstplantering svarar mot faktiskt förekommande seder och bruk handlar det om ett odlingssystem som övergivits.

5.3.3 Lök, rödlök och vitlök

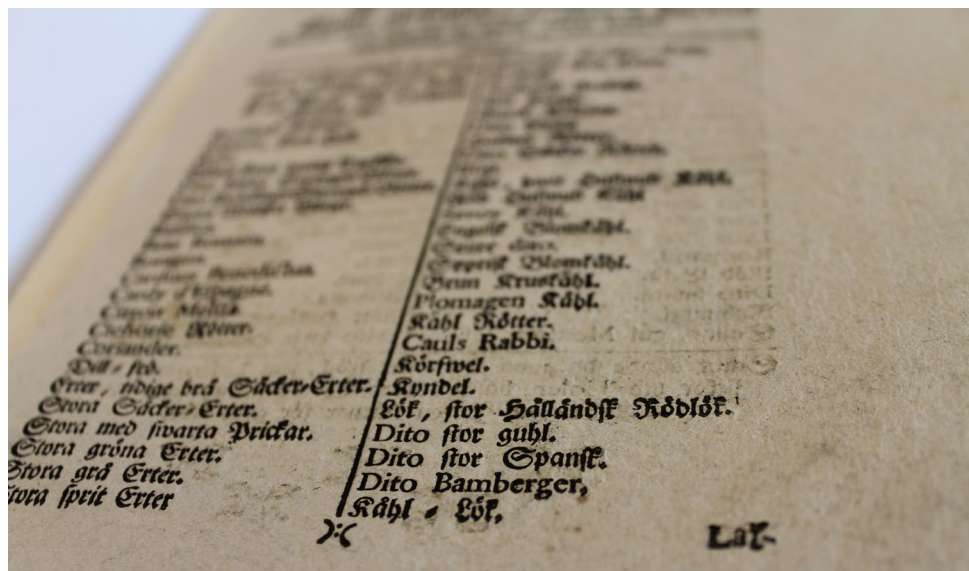
Att använda stavningsvarianter av vitlök som svenskt trivialnamn för matlök (*Allium cepa*) förekommer sporadiskt i äldre litteratur och källmaterial. Johannes Franck anger 1659 Hvijt löök som svenskt namn för det han kallar *Cepa alba* och skiljer från Röödh löök, *Cepa rubra*. Francks namn för det han endast anger som *Allium* och som Lyttkens tolkar som *Allium sativum* är Hvijtlöök/Stillansgröda (Franck, 1973). Här är det alltså bara ett mellanslag som skiljer mellan vitlök och vad man får förmoda är gul och vit matlök. Mats Rydén menar i *Johannes Franckenius och den svenska floran* att de svenska namn som listas i verket omfattade samtliga använda svenska trivialnamn vid tiden som författaren kände till men att stavningsvarianter och sär-/hopskrivning inte bör tillskrivas någon vikt i enlighet med tidens syn på rättstavning. Bortsett från Johannes Francks *Cepa alba* är användandet i trädgårdslitteratur ovanligt och i Lyttkens kartläggning saknas också belägg för att vitlök används för *Allium cepa* (Lyttkens, 1915). Andre Mollet använder år 1651 Röödlöök som samlingsnamn för olika slags fröförökade matlökar medan Schering Rosenhane under 1600-talets andra hälft i sin *Oeconomica* skriver att det han endast kallar lök också kallas Huffwudlök och iärmare länder kan sås både höst och vår (Rosenhane & Lagerstedt, 1944; Mollet et al., 2007). Schalottenlök nämns varken hos Mollet eller Rosenhane men Rosenhane anför det franska namnet Echallottes för den lök han kallar ”Purlök eller dän lilla gräslöken” (Rosenhane & Lagerstedt, 1944).

Annat namnbruk i 1700-talets priskuranter

Användandet av Rödlök som samlingsnamn för både röda och vita sorter av matlök hade fått genomslag i trädgårdslitteraturen under 1700-talet, men i de priskuranter som finns bevarade från tiden är det dock tydligt att detta namnbruk inte förekom i priskuranterna vid tiden. Sven Brehmer saluför under rubriken "Lök" 1748 frön av 'Stor Holl. Röd-Lök', 'Dito stor gul', 'Dito stor Spansk', 'Dito Bamberger' samt 'Kåhl Lök' (biblioteket, 1748b). Även Peter Lundberg 1751 och Olof Sahlberg vid Pipers trädgård (Bild 9) omkring 1748 säljer under rubriken "Lök" ett identiskt sortiment listat på samma sätt (biblioteket, 1748a; biblioteket, 1751). Paulus Döllinger vid Kungliga Lustgården säljer 1754: 'Stor Holländsk ögon-Rödlök', 'Hwit Spansk Lök' och 'Röd Spansk Lök' (biblioteket, 1754). Göteborgske Nicolas Matsens fröutbud från 1775 skiljer sig något. Här listas sorterna under rubriken "Lök-Frön" och är 'Stor Hålländsk Rödlök', 'Gul Hålländsk Lök', 'Hwit Hålländsk Lök', 'Spansker Rödlök', 'Spansker Hwitlök', 'Sommar-Purio', 'Winter purio' och Pipelök (biblioteket, 1775). Även i en priskurant från Daniel Müller långt senare, 1851 listas lökfröet under rubriken "lökväxter" och har liknande namnvarianter givna av färg och ursprung (biblioteket, 1851).

Det är uppenbart att ett rationellt namnbruk utanför trädgårdslitteraturen i praktiken inneburit att matlökens färg och ursprung fått återspeglas i namnet på sorterna. Namnen

Bild 11 Bild ur Pipers trädgårds priskurant från omkring 1748. Priskuranten finns i Kungliga bibliotekets samling av vardagstryck



hade morfologiskt beskrivande karaktär och beskrev utan oklarheter ofta vilken färg löken hade.

Då vitlök i betydelsen *Allium cepa* mycket sällan saluförts i priskuranter historiskt och dessutom inte förökas med frö har heller ingen sammanblandningsrisk med *Allium sativum* förelegat i tidiga priskuranter. Det mer rationella namnbruket i priskuranterna har sannolikt återspeglats även i folklig användning av trivialnamn för lök baserat på ursprung och färg.

Hvitlök som folkligt använt trivialnamn för matlök finns bl.a. i landsmålsarkivets frågelistesvar ULMA men namnbruket är inte konsekvent. Från Mockfjärd upptecknat 1932 anges att ”Johanneslök = Vitlök. Användes allmänt vid matlagning” (ULMA 4399, 1932) Svaret, som ges på Neumans frågelista från 1932 måste tolkas som ett lokalt namnbruk för matlök (*Allium cepa*). Neumans frågelista efterfrågar nämligen namn för ”Skaftlök ’rödlök’”(Ö137, 1932).¹⁵

5.3.4 Hvitlök om vit lök som äts i kyrkan?

Linnés uppgifter och namnbruk av hvitlök och johannislök i sina reseskildringar från 1730-talet har varit svårtolkade men är ändå viktiga som en första skildring av en tradition av lökätning i kyrkan som sedan kommit att beskrivas åtskilliga gånger i litteraturen från Dalarna (Bergman, 1976; de Vahl & Svanberg, 2019). Linné beskriver under sin Dalaresa hur det odlas och äts av både johannislök och hvitlök i kyrkorna. I nyare utgåvor av Linnés dalaresa har johannislök angetts som en synonym till just vitlök (Linné, 2007). Mer sannolikt är att det är en lokal utsaga om hvitlök som Linné återger, kanske utan att känna till att det är vit matlök av något slag som åsyftas. Namnet johannislök är svårtolkat (se tidigare avsnitt) och har använts som trivialnamn för många kulturformer av lök, dock aldrig för just vitlök, *Allium sativum*. I en uppteckning från Älvdalen av Lars Levander skiljs tydligt på vitlök, som används som medicin, och matlök (av Levander förtydligad som spansk lök) som används till ”köttmat” (ULMA 5123 1932).

När Otto Sebastian von Unge reste genom Dalarna 1829 beskrev han hur han bevistade ett Bondbröllop i Wenjan:

”I Jag officierade äfven vid barndop, trolofning och andra presterliga förrättningar, hvilka in promptu expedierades och merändels renderade presten några knippor hvitlök af ett smått slag, den Dalkarlen anser som en särdeles Guds gåfva, och som han inköper på marknaden i Mora för att också hafva en söndagsrätt.” (von Unge, 1829)

¹⁵ Namnet skaftlök är ovanligt förekommande i äldre litteratur för purjolök, *Allium ampeloprasum* (Lyttekens, 1915).

Även här är det troligt att det inte rör sig om *Allium sativum* som vid tiden främst betraktades som en medicinalväxt.

Handel med Norge

I Karl Erik Forslunds *Wanån* återges följande utsaga tillsammans med uppgifter om hur det i den närliggande socknen Transtrand brukade komma "Väniskällinger" kom på höstarna för att sälja kryddor och lök åt husmödrarna: "Man berättade att den lök de sålde var kokad så den ej skulle gro i vår jord". Källingarna tog ull i utbyte mot sina varor; det var under slakt tiden som sådana handelsmän uppenbarade sig i sina vita tröjor och gröna kjolar."(Forsslund, 1926)

På andra sidan gränsen mot Norge beskriver författaren Haakon Garaasen att en av dalfolkens största handelsvägar västerut gick över gardåsen till Trysil. Venjanskullor kommo med "hårabejd" rödlök og kvitlök te sälja" (Forsslund, 1926)

Kvitlök är finlandssvenskt dialektord som uppges betyda vitlök, lök eller gräslök men det är svårt att dra några säkra slutsatser kring exakt vilka arter som avses utifrån de uppteckningar som gjorts i Finland.¹⁶

Bländande vit lök

Den danska författaren Fredrik Barfodt reste även han genom Dalarna och beskrev löken som såldes på torget i Leksand och sedan åts inne i kyrkan som bländande vit, men att det skulle handla om *Allium sativum*, trots att den kallas hvidløg verkar osannolik då den beskrivs ätas rå och vara något speciellt för just dessa trakter.

"Jeg havde om Morgen seet smaa Løg boder paa Torvet, nu saae jeg, at enhver Kirkegænger og Kirkegængerske gik med sit Hvidløgsknippe i haanden, et Slags blændende hvide Løg, som ere ejendommelige for Siljans Bredder og voxte i stor Mængde lige fra Leksand til Mora. Dalfolket sætter umaadelig Pris paa »denne Guds Gaveu, og Præsten faar ikke saa sjælden en Del Knipper i Betaling for Brudevielse eller Barne daab." (Barfod, 1863).

Det finns frågelistsvar från Leksand där bruket att sälja lök om söndagarna i Rättvik beskrivs av en uppgiftslämnare född i byn Ljugare 1877:

"En del gårdar här odlade lök, vilka de avyttrade i Rättvik på söndagarna då de utanför kyrkan avyttrade densamma i knippen, vilka betingade för 5 till 12 öre knippet. Denna rörelse har dock icke varit utav någon betydelse."(ULMA 13688, 1940).

¹⁶ Pers kommunikation - Sandström Caroline (Kotus)21/12 2018

Artur Hazelius beskrev 1857 den lök som han observerade att Leksandsborna åt i kyrkan som spansk lök (Böök, 1923). Olika namnvarianter av spansk lök förekommer historiskt. Lundberg (1775) listar 'Stor vit spansk' medan Pihl et al (1872) menar att syltlök är 'Hvit holländsk' men felaktigt kallas 'Spansk lök'. I *Kvinnornas handbok*, 1903 beskrivs hur det av hvitlök finns de 'silverhvita holländska' som är bäst, samt en mindre variant som kallas 'spansk lök' och främst används till sallader (Roswall, 1903). I *Svenskt lantbrukslexikon* från 1941 beskrivs istället 'Spansk lök' vara ett samlingsnamn för de milda stora matlökssorterna som 'Zittuaer Gul' och 'Ailsa Craig' (Dahlberg & Johansson, 1941). Vad som allmänt avses med spansk lök har alltså skiftat genom seklerna.

Lök i håret

Folkminnesforskaren Rickard Dybeck återger i *Om Dalarne* en närmast otrolig beskrivning nedtecknad 1865 om hur lisskullorna i kyrkan ibland lär ha haft lökar fästa i sitt utslagna hår som de åt av under gudstjänsten (Dybeck, 1918[1865]). Han ger i sin tidsskift *Runa* 1848 också en beskrivning av äldre namn och folktro gällande lök (Dybeck, 1847). Här återges en orsakullas vaggsång, där lök nämns, tillsammans med en utsaga om att hvitlök är Dalfolkets samt i allmänhet Norrländska allmogens största läckerhet. 1865 beskriver Dybeck vad som på dalmål beskrivs heta "Plänt-lår'n". Samma odlingslåda på stolpar som av andra kallats "plantskulle". Dybeck skriver: "Han är fylld med jord, och deri vexe kryddörter, särdeles *lauk* och *kuanne*. Den sistnämnde har länge begynt komma ur bruk, men lök är ännu Dalalmogens läckerhet." (Dybeck, 1918).

Antagligen har olika kulturformer av lök använts på liknande sätt under olika tider på året och under olika tidsepoker. Ett försök att reda ut vilken lök som Linné och många författare efter honom avsett ni beskrivningarna av bruket att äta lök i kyrkan i Dalarna och Härjedalen gjordes av Svanberg och de Vahl (2018) med slutsatsen att Linnés inkonsekventa bruk av trivialnamnet johannislök och kanske också av "hvitlök" gör tolkningarna svåra, och att man på grundval av annan kunskap om vilket växtmaterial som bevarats och värdesatts i regionen kan dra slutsatsen att schalottenlök eller potatislök säkert varit en del av det växtmaterial som brukats i kyrkan (Ibid).

5.3.5 Smörlök, vårlök och andra namn

När Fredrika Bremer som en av flera genomresande författare skriver om lökätning i kyrkan i Dalarna på 1800-talet används trivialnamnet smörlök. "Hustru och barn, stora och små, ser man ofta ha i händerna stora buketter af en slags lök, "smör-lök" kallad,

som mycket älskas i dessa trakter och hvarmed barnen i synnerhet trakteras under kyrkohögtiden” (Bremer, 1845)

Albert Alm beskriver i sin *Dräktalmanacka för Leksands socken* hur kvinnorna i den särskilda kjolsäcken vid sidan av ”kjolbullarna” och ”kjolsäcksflaskan” med senapsbrännvin under löktider också rymde smörlök som man försåg sig av under predikan så att hela kyrkan luktade (Alm, 1923).

Ett tidigt belägg för namnet smörlök finns hos den i Åbo verksamme botanikprofessorn Elias Tillandz (de Vahl & Svanberg, 2019). I *Catalogus plantarum* använder han namnet för arten *Cepa candida* (Tillandz, 1673). Detta namn tolkar senare Lyttkens som *Allium cepa* var. *flavescens* vilket enligt honom avser den gula, runda form av rödlök som också kallats syltlök (Lyttkens, 1915). Rudbeck ger 1685 *Cepa candida* och *Cepa rubra* det gemensamma trivialnamnet ”Rödlök” medan han 1702 urskiljer *Cepa radice candida dulci* som ”Röd-lök med hwit och söt rot” (Rudbeck, 1685; Rudbeck & Rudbeck, 1701).

Sten-Bertil Vide (1966) listar i *Sydsvenska växtnamn* istället smörlök och ”smör- och brödslök” som trivialnamn för gräslök, *Allium schoenoprasum*. Namnet beskrivs härröra från att löken blandas i smör eller läggs på smörgås som pålägg. Även folklivsforskaren och metallarbetaren Gustaf Ericsson beskriver hur gräslök traditionellt i Sörmland under tidigt 1800-tal används på detta sätt:

”Man var så kär i lök så att man kunde lägga den på bara bröd med salt och låta den vara sofvel – Nu däremot tål man icke känna lukten af gräslök ty man påstår att af lökätande får man *elak ande*.” (Ericsson & Hellquist, 1989)

I Nordiska Museet frågelistor om Kryddor finns trivialnamnet Smörlök för ”gräslök” även antecknat från uppgiftslämnare födda på 1850-och 1860-talet i Blekinge där det beskrivs hur löken hackades för att blandas i smöret om sommaren (I;1 - E.U. 19147). En uppgiftslämnare berättar också om en annan sorts ”gräslök”, som vanligen växte i gräsvall på tomter och gårdsplaner:

”den finns här och där ännu, men brukas knappast -, vilken hade breda blad som vanl. gräs, som man i S. ungdom lade i grytan, då man kokade sill och färsk fisk.” (Sp111 p. 253)

Från Sollerö i Dalarna finns i Nordiska museets frågelistor en uppgift om hur ”vårlök” odlades och användes i smöret. Flint Kerstin och Krång Anna, båda födda 1859, berättar om vad som av beskrivningen förefaller vara en klyftbildande form av *A. cepa* odlades och användes på gården:

”Så var det väl nån som skar sönder lök lite smått och hackade i smöret. Var smöret gammalt så blev det gott av den där löken. Vi hade alltid lök i smöret. Och somliga ha börjat ha det i Margarinet å”(6;1 - E.U. 19800).

5.3.6 Syltlök

Benämningen syltlök har i äldre litteratur flera betydelser. Pihl et al (1872) beskriver syltlöken både som en varietet, synonym med 'Hvit Holländsk' och som en särskild odlingsmetod. Här beskrivs hur liten syltlök erhålls genom att man sår frö tätt i näringsfattig jord och låter bli att gallra och vattna, så som man annars gör med den vanliga löken. När Artur Hazelius 1857 beskrev den lök som Leksandsborna åt i kyrkan som spansk lök associerade han antagligen till syltlök med utgångspunkt i dess storlek, färg och form, men som tidigare beskrivits är det svårt att veta säkert vilken lök som avsågs. (Böök, 1923).

I Engelbert Jörlins *Swenska köks- och krydde-gården* från 1796 fogas till stycket om rödlök en beskrivning som vittnar om en äldre hantering av små lökar:

”Den Ryska eller Egyptiska sorten får ofta en lök som en liten rofwa, hwilken nedlagd i ättika uti en stenkruka på någon tid, at skarpheten aftar, gifwer en ganska angenäm smak.”(Jörlin et al., 1796)

I den tidiga trädgårdslitteraturen saknas beskrivningar av syltlök som en särskild kategori, men i annonser i dagspressen under 1800-talet förekommer syltlök ofta till försäljning med namn som exempelvis 'Hvit- Spansk Syltlök' (Norrköpings Tidningar, 1836).

5.3.7 Motstridiga källuppgifter om norrländskt lökbruk

Dybecks utsaga: "Att Hwitlöken är Dalfolkets, samt i almänhet Norrländska Allmogens största läckerhet, är nog känt." (Dybeck, 1847) kan ses som ett illustrativt exempel på hur svårt det blir att tolka och jämföra historiska källuppgifter från skilda epoker med olika principer för namnbruk. De äldre exempel Dybeck själv anför till sin tes avser inte heller någon specifik kulturform av lök. Här följer en översiktlig genomgång av källmaterial rörande specifikt norrländskt lökbruk.

Fale Burman beskriver i sina dagboksanteckningar från Jämtland 1793-1802 om hur Anna Sundell (född Sundström) vid Andersön i Storsjön vid 1700-talets första hälft var tidig med att där odla för tiden ovanliga grödor som spenat, korvkryddor och lök. Dessa grödor odlades enligt Burman senare, vid 1700-talets slut, överallt i landet där

köksträdgårdar förekom (Burman, 1930[1793-1802]). Burman beskriver att man i Jämtland odlar i höga kryddgårdssängar, då det visat sig nyttigt för rotfrukter.

När Carl von Linné reste genom de norrländska landskapen 1732 listade han *cepa*, piplök och gräslök bland de köksväxter som landshövdingen Jacob Grundel visade honom växandes vid sin gård Gran utanför Umeå i slutet av maj (Linné, 1889[1732]). Att Linné endast använde släktnamnet *cepa* för löken kan förklaras med det tidiga datumet. Att skilja nyligen planterad schalottenlök från vanlig lök i maj torde inte låtit sig göras.

Gräs- och hwit-lök i Ångermanland

Abraham Hülphers *Samlingar till en Beskrifning öfwer Norrland* bygger på dagboksanteckningar från en resa Hülphers själv genomförde 1758 och som sedan kompletterats genom korrespondens med en lång rad personer med lokalkännedom om de olika socknar som beskrivs i detalj. När volymen om Ångermanland utgavs 1780 fanns också ett särskilt bihang skrivet av Lantmätaren Joan Thandbergsson verksam och boende vid Kungsgården i Bjärträ. Bland Thandbergssons kompletterande uppgifter om allmogens trädgårdar finns uppgiften: ”Gräs- och hwit-lök äro i synnerhet gemene mans kryddor” (Hülphers, 1985[1780]). I det av Thandbergsson handskrivna manuset som finns bevarade i Hülpherska samlingen framgår dock att det inte fanns något bindestreck i växtnamnen, vilket gör det mer svårtolkat om han med Hvit lök avsåg *Allium sativum* eller någon form av *Allium cepa* (Thandbergsson).

Hülphers noteringar om lökodling är fåtaliga. Han beskriver hur gummorna i Delsbo använde ”lökkvistar” som luktkvistar i kyrkan (Hülphers, 1912; Hülphers *et al.*, 1978) och från Umeå beskriver Hülphers att trädgårdarna där kan förse staden med kål, rotfrukter och äpplen men att man ännu måste importera lök och pepparrot från Stockholm (Hülphers & Biberg, 1797).

Jämte ”Difwels-träck”, ”Bäfwergäll” och ”Björn-galla” beskrivs hwitlök vara en av de huskurer som i avsaknad av apotekare kan fås i brännvin vid prästgården som bot mot infallande sjukdomar i Svegs socken i Härjedalen (Hülphers, 1777).

Schalottenlök i Norrbotten

Från senare hälften av 1800-talet finns spridda uppgifter i *Tidning för Trädgårdsodlare* där Herr Telegraf-Kommissarien L.A. Ringius från Piteå rapporterade om köksväxtodlingen i Norrbotten, huvudsakligen baserat på egna odlingsförsök. 1863 rapporterar han att frösådd rödlök växt dåligt till följd av hans torra jord medan piplök och schalottenlök gett riklig skörd om än med dålig avmognad vilket försvårat

vinterlagringen (Ringius, 1864). 1868 återkommer skribenten med en rapport: ”Lök-, endast nordisk schalottenlök och gräslök odlas allmänt; purjo sällsynt”(Ringius, 1868).

Anders Larsson-Kilian, med erfarenhet från ett småbruk i Jämtland beskriver 1912 schalottenlöken som den lök som främst odlas på Norrlands täppor (Larsson-Kilian, 1912).

I Paul Hellströms *Norrländsk Jordbruk* från 1917 återges uppgifter kring lökodling givna av August Engberg, föreståndare och direktör för Statens trädgårdsskola i Härnösand och Axel Ulander, lärare i trädgårdsskötsel vid folkskolläroarseminariet i Luleå (Hellström, 1917). Här listas lök som allmänt odlad i allmogeträdgårdarna, ”kryddgårdarna” i Norrland. Gräslök och schalottenlök odlas ända upp i översta lappmarkerna medan purjolök och syltlök (kallad *A. Cepa praecox*) odlas upp till Norrbottens kustland. Rödlök (*A. cepa*) kan däremot: ”(...)icke med fördel odlas längre norrut än Ångermanland” (Hellström, 1917). En särskilt intressant uppgift är att schalottenlök traditionellt uppges odlas i övergivna tjärdalar ända upp till Lappland. Tjärdalen, som konstruerades för att utvinna tjära, var ett vanligt inslag på norrländska gårdar under de tider då behovet av tjära till husbehov och försäljning var viktigt. Varför just denna trattliknande träkonstruktion skulle lämpa sig för odling av schalottenlök beskrivs inte.

Vid ett publicerat föredrag från 1938 utvecklar Axel Ulander, nu som föreståndare för kemisk-växtbiologiska anstalten inom Norrbottens län, läget för den norrländska köksväxtodlingen och ger då följande uppgift om lök:

”Låt mig här bara i förbigående erinra om de moderna sorter av sättlök, (Cavallius’ midsommarlök, Weibulls sättlök m fl.) vilka, åtminstone i övre Norrland, synes vida mindre mottagliga både för lökmöglet och för lökflugan än den sedan långliga tider i Norrland odlade nordiska schalottenlöken.” (Ulander, 1939)

Ulander använder det av Daniel Müller på 1800-talet givna namnet Nordiska schalottenlöken. Både Ulanders och Larsson-Kilians uppgifter om schalottenlöksodling verifierades i Poms inverteringar där ett par äldre arvelökar med lång odlingshistoria kunde samlas in för bevarande från Västerbotten och Norrbotten (Strese & De Vahl, 2018). Jämfört med de södra landskapen och Dalarna var dock tipsen få. Inga tips om vitlök från norra Sverige inkom.

Kontinuitet i norrländskt lökodlande

Att det funnit lång kontinuitet i lökodlandet även i de norrländska landskapen framgår av källmaterialet även om det inte går att med säkerhet säga något om vilken

typ av matlök som odlats före 1800-talet, då uppfattningen om en särskild nordisk variant av schalottenlök fick fäste i litteraturen (Müller, 1850; Anderson, 1852; Eneroth, 1867). Att gräslök, *A. schoenoprasum*, var den lök som allmogen främst använde under 1700-talet anför av Thanbergsson och Burman (Burman, 1930) men uppgifter om böndernas trädgårdar och kålland i norra Sverige vid tiden är mycket knapphändiga. Schalottenlökens korta kulturtid talar för att den, när den kom i odling, snabbt kan ha blivit ett viktigt inslag i allmogens självhushållning i de regioner där matlök från frö annars varit svår att odla.

5.3.8 Namn dokumenterade i Poms inventeringar

I Poms fröupprop efterlystes tips om potatislök (Nygårds & Leino, 2013). I inventeringarna inkom tips från alla delar av landet men det blev också tydligt att namnet potatislök användes i ungefär lika hög grad som schalottenlök. Andra namn såsom krasslök, piplök, Leksandslök, arvelök eller bara lök förekom också (Strese & De Vahl, 2018). Leino et al (2018) visar att namnbruket hos donatorerna till de insamlade lökarna inte går att härleda till någon genetisk gruppering i växtmaterialet. Det är rimligt att anta att namnet potatislök haft större folklig förankring i trakter där potatisen fick ett tidigt fäste men några sådana mönster framträder inte i dokumentationen kring inventeringarna. Det är också rimligt att anta att namnet potatislök med hjälp av Poms inventeringar fått ytterligare folklig spridning. Många av de donatorer som använt namnet schalottenlök eller något annat namn om sina lökar har i enkäntsvar uppger att de tidigare inte känt till namnet potatislök, vilket visar att det rör sig om parallella namnbruk utan tydlig koppling till uppfattningar om taxonomi (Leino et al., 2018).

5.3.9 Folkliga uppfattningar om månens betydelse vid lökodling

I litteraturen som undersökts hänvisas ibland till månen som tidsangivelse för plantering och skörd (Bilaga 1). Uppgifter om månens betydelse vid lökodling finns även i frågelistesvar som återspeglar en senare folklig tradition. Åtskilliga exempel finns på uppgifter om att lök i Skåne och Småland ska sättas i nedan, men den rakt motsatta uppfattningen går också att hitta i frågelistesvar från Halland (*M476*, 1927; *M1370*, 1927; *M2913*, 1930). Nedan följer några exempel på uppgifter om denna typ av uppgifter i frågelistesvar från Folklivsarkivet i Lund:

Olivia Olsson från Norra Rörum i Skåne berättar:

”Om man sådde nånting som skulle blomma bra, skulle man så i nyet. Lök skulle sättas i ”näjet”¹⁷ så blev det inga halslökar”(M476, 1927)

Från Frosta i Skåne berättas:

”Lök skulle även sättas i nedan och tvillingarna. Allt sådant som skörden taga i jorden skulle sättas i nedan.”(M6572, 1940)

Från Hög i Halland berättas däremot av Petter Emanuel Nillson från Tuvan om hur lök istället skall sättas i ny (M1370, 1927).

Av Kristina Nilsson från Edenberga ges i samma uppteckning en generell regel i linje med detta:

”Allt som skall bära frukt över jorden skall sättas i nej men allt som skall bära frukt i jorden skall sättas i ny.” (M1370, 1927)

5.4 Diskussion - Litteraturstudier

I litteraturen som redovisas i Bilaga 1 blir det uppenbart att odlingsbeskrivningar ibland traderas mellan författare medan namnet för växtmaterialet i fråga byts ut. Detta kan tolkas som att namnen var något man tillskrev betydelse. Sortnamn som antyder ett antaget geografiskt ursprung är då lättare att tolka än namn som istället kan syfta på skördetid eller tänkt användning av skördeprodukten. I de fall när fler olika kulturformer av lök kan användas som t.ex. ”kållök”¹⁸ eller ”syltlök” blir namnen svårare att tolka då de kan innefatta växtmaterial från olika taxa. Namnet Johanneslök i har under olika tider använts för olika kulturformer av lök vilket gör att litteraturuppgifterna i många fall är motstridiga och taxonomin svårtolkad.

5.4.1 Ett historiskt odlingssystem

Troligtvis handlar beskrivningarna som redovisas för det oidentifierbara växtmaterialet i tabellen i själva verket om ett ålderdomligt odlingssystem som haft en delvis oberoende funktion i förhållande till växtmaterialet. Att, som det rapporteras från Råda socken i norra Värmland, plantera lök om hösten för att få en tidigare skörd lagom

¹⁷ nedan

¹⁸ Begreppet kål har historiskt haft en bred betydelse och innefattat bladgrönsaker med liknande användningsområde i matlagningen eller alla stjälkar och blad av ätbara växter (Larsson, 2010).

till ”pehrsmäss”, då livsmedelsresurserna var knappa, är en metod som kan ha fortlevt i egen rätt, oberoende om det var utsäde av schalottenlök, vanlig matlök, gräslök eller pipelök som fanns att tillgå. Den folkliga taxonomin och allmogens namnskick följer ibland principer som i hög grad korresponderar med växtmaterialets praktiska användning och funktion. Att kalla löken för jacobslök, johannislök, vårlök, eller pehrsmässlök skulle således vara ett logiskt sätt att beskriva en lök som var skördeklar vid en viss tidpunkt, precis som man idag skiljer på exempelvis salladslök och matlök, eller vit- och grön sparris, där odlingsmetod och skördeprodukt gett upphov till namnskick som inte korresponderar med taxonomisk indelning.

I det tyska källmaterial som återges i tidigare avsnitt finns exempel på att denna tolkning gjorts även historiskt. Där menas att Johannislöken inte är en särskild sort utan kallas så beroende på att den planteras och skördas vid en särskild tid på året.¹⁹

En föregångare till snabblöken?

Det finns modernare svenska exempel på liknande namnbruk och odlingsystem. Växtförädlingsföretaget Ohlssons Enkes ’Snabblök’ som i deras sortiment under 1950-talet kom att ersätta den tidigare ’Mi-sommarlöken’ eller ’Cavallius Mi-sommarlök’ var enligt deras egen utsägo sticklök från olika stammar av sorter som behandlats på liknande sätt. (’Zittauer’ - OE/47 och ’Braunschweiger’ - OE/50). ’Mi-sommarlöken’, med ursprung i Ungern fick sitt namn från skördetiden medan den efterföljande ’Snabblöken’ fick namn efter en egenskap (OE:s snabblök, 1950). I sitt trädgårdsblad *Yrkesmännen och vi* beskrivs 1953 hur den ungerska ’Mi-sommarlöken’ introducerades för 25 år sedan men att konsumenterna till en början var skeptiska och höll sig till den gamla hemodlade sticklöken. Den blev dock populär då problemen med den hemodlade beskrivs som:

”(...) blev det ett gott år och löken växte till bra, blev det ingen sticklök. Allt blev då fullgod vara. Blev det däremot för torrt eller vått fick man sticklök av alltsammans, men den höll sig inte.”(Sticklök, Mi-sommar- eller Snabblök, 1953).

När kriget kom försvann löken eftersom exporttillstånd från Ungern saknades. Efter försök med den danska ’Komalöken’ som sticklök bestämde man sig istället att satsa på en egen produkt baserad på statskontrollerade stammar av kända sorter. Tidig skörd,

¹⁹ Noterbart från litteraturgenomgången är att samtliga författare t.om Kammecker år 1731 återger uppgiften om att schalottenlök kan lämnas fler år, så länge som 3-4, i marken för att löken ska bli större. Här återspeglas inte något rationellt argument om höstsädd för tidig vårskörd utan instruktionerna vittnar snarare om en hushållning som tillåter ett sparsamt skördande, kanske i förhoppning om att löken med denna behandling ska ge ett större utbyte över tid.

god motståndskraft och att lökarna inte delar sig utan bildar en enda stor lök framhålls som OE:s snabblöks goda egenskaper (Ibid).

Oklara gränser mellan schalottenlök och vanlig matlök

Det är uppenbart att den matlök som under tidigt 1800-tal odlades från frö och kallades rödlök ibland bildade kluster av flera lökar, särskilt när små lökar sparades till utsäde. Carl Ihrström beskriver bildandet av flera lökar som något positivt 1808:

”Den som af dessa Lökslagen [Röd-Lök] vill skaffa sig så kallad *Sättlök*, (det är små Lökar , högst af nötters storlek, hvilka bevaras öfver Vintern, för att nästa Vår uti god jord utplanteras, och utan benägenhet att gå i frö, tilltaga till en ovanlig storlek), utsås Lökfrön på tjänlig jord mot slutet av Juli månad, håller det väl rent från ogräs, och i slutet av September och början af October uphämtar de små Lökar, lägger dem att torkas, då gräset vissnar, och förvarar dem öfver vintern, utbredda uti en god och torr källare eller annat rum, där de icke komma att frysa. Nästa vår utplanteras dessa smålökar för öppet *lyse* och i skydd för Nordan, på en för Lök tjänlig och välgödslad säng i rader och förbund, 3 å 4 tum imellan hvardera, då man om Sommaren ärhåller ovanligt stora, saftiga och till smaken söta och behagliga löksorter ; hvilka ofta, hälst af vissa slag, sätta 2 å 3 Lökar vid hvarandra på samma rot , till en mångdubbel förkåfran i afkomsten. I Ryssland har man genom superfœcundation hos fröstockarna, redan vunnit den stadga för en blandning af *Gul Hollänsk* och *Ljusröd Portugisisk Lök*, att de af sådant frö updragna sättlökar sällan gifva mindre än tvänne, men vanligen tre och ibland fyra stora Lökar på hvarje stånd, när de andra året ånyo utplanteras.” (Ihrström, 1808)

Även John F. Anderson beskriver 1852 hur smålök av fröförökad rödlök används som sticklök för en tidig skörd vid midsommar.

”Lökar, som wid skördetiden ännu äro helt små, om än ej större än hasselnötter, gömmas likväl och gifwa, nedsatte följande år, goda lökar straxt efter midsommar. Skjuta de blomstänglar, avbryter man dessa. Denna så kallade sticklök kan ej förvaras till vinterförbrukning.” (Anderson, 1852).

Ossian Lundén beskriver 1920 hur den frösådda rödlöken efter skörden på regniga dagar under hösten putsas och sorteras i stora matnyttig lökar, sticklökar av en hasselnöts storlek och halslök (Lundén, 1920). Halslöken kan inte lagras och används

direkt medan sticklöken sätts tidig vår. De blir mycket stora och vackra men kan inte lagras (Ibid).²⁰

Ett ryskt odlingssystem?

Den tidiga form av förädling i Ryssland som Ihrström beskriver 1808 och bruket att till husbehov spara små fröförökade lökar till sättlök som ges kontinuitet genom beskrivningar hos Andersson (1852) och beskrivningen i Ohlsson Enkes trädgårdsblad från 1950-talet, korresponderar med den ryska odlingskultur som av Bednarz beskrivs kombinera vegetativ och sexuell förökning (Bednarz, 1994). Från Norra Ryssland beskrivs här en tradition med smålök som utsäde varvid fröförökning sker regelbundet vart 5-7:e år. Att dessa beskrivningar avser samma odlingssystem för fröförökad sticklök i Syd-Ryssland för export till Finland som Ossian Lundén beskrev 1920 förefaller troligt.

5.4.2 Historiska odlingsbeskrivningar i förhållande till allmogens odlingsmetoder

Den tidiga litteratur som genomgått och redovisas i Bilaga 1, ur en kompilattradition där originalitet i sig inte var något eftersträvt hos författarna (Nord, 2008). Odlingsbeskrivningar och växtnamn kopierades och bearbetades och kunde genom litteraturen leva kvar i långa tider. I den redovisade litteraturen finns tydliga mönster där framförallt tidpunkt för sådd i förhållande till månen korresponderar med uppfattningar som, av frågelistesvar att döma, levt vidare som folklig kunskap och tro efter att trädgårdslitteraturens författare blivit modernare i sin syn på naturen.

Hos Rålamb, Ahlich, och Kammecker, vilka ingår i denna genomgång, finns månens avtagande med som en tidsangivelse för plantering (Bilaga 1). Kammecker (1731) poängterar också att planteringen ska ske i Stenbocken eller Jungfrun. Att dessa uppgifter tillkommit i en kompilattradition gör att uppgifterna snarare bör betraktas som medeltida rester än återspeglings av tidens folktro (Eriksson, 1969). Carl Herman Tillhagen menar att folkliga föreställningar om månens betydelse där ny- och nedan fått styra när olika sysslor ska utföras uppkommit oberoende av varandra hos folk i olika

²⁰ I *Folk og flora: dansk etnobotanik* finns en beskrivning daterad till 1600-talet där: "rødløk skulle sættes på St. Hans aften, så blev de store under jorden men voksede ikke over den"(Brøndegaard, 1987). Skörden skulle då ske i augusti. Kanske kan denna kryptiska kulturbeskrivning tolkas som att sättlöken växte till vegetativt, men inte generativt och då betraktas som ett tidigt belägg för att man i Norden begagnat små lökar av matlök som sättlök på liknande sätt som med schalottenlök.

delar av världen och har sin grund i att dessa tankar ligger nära det som Tillhagen beskriver som det ”enkla, ursprungliga tänkandet” (Tillhagen, 1991). För denna uppsats frågeställningar är dock uppgifterna om månens inverkan på planteringstid ointressanta då de kategoriskt tillämpas på all slags lök och inte väsentligt påverka odlingsbeskrivningarna i övrigt.

6 Resultat: odlingsförsök

Odlingsförsöket utfördes på två lokaler, vid Nationella genbanken, SLU Alnarp i Skåne och i en privat trädgård i Norrtälje, Roslagen. Fyrtio lökar av fem sorter valdes ut och planterades vid två olika tillfällen (höst och vår) vid de olika lokalerna. Både höst- och vårplanterade lökar överlevde i hög grad (Tabell 6). I detta avsnitt kommer odlingsförsökets resultat att redovisas i ett antal olika statistiska analyser.

Bild 12 Höstplanterade lökar i tillväxt den 1 juni 2018 i Alnarp



Tabell 6 Antal överlevande lökar per lokal och planteringstid. Femtio lökar planterades vid varje plats och tillfälle

Antal överlevande lökar	
Skåne höst	48
Skåne vår	47
Roslagen höst	46
Roslagen vår	48

6.1.1 Procentuell tillväxtökning – Variansanalys

Den procentuella tillväxtökningen är intressant därför att den till skillnad från de totala skördenivåerna angivet i gram per sort tar hänsyn till skillnader i sättlökens storlek. Eftersom signifikanta resultat för skillnader mellan de olika lokalerna var tydliga i variansanalysen har sortskillnader och skillnader mellan höst- och vårplantering analyserats för varje lokal. I Tabell 7 redovisas den procentuella tillväxtökningen per sort, lokal och planteringstid med de signifikanta resultaten angivna som fotnoter.

Odlingsförsöket visade på signifikans för högre procentuell tillväxtökning vid höst- än vårplantering i Skåne. $F(1, 80) = 6663, p < .012$.

Odlingsförsöket visade däremot ingen signifikant skillnad mellan procentuell tillväxtökning mellan höst- och vårplantering i Roslagen.

Odlingsförsöket visade signifikant högre procentuell tillväxtökning för Roslagen än för Skåne sett över samtliga sorter. $F(1, 162) = 13740, p < .0005$. För enskilda sorter hade Råneälvdalen $F(1,9) = 21927, p < .001$ och Nathalia $F(1,9) = 16062, p < .003$ högre procentuell tillväxtökning i Roslagen jämfört med Skåne.

I Skåne saknades signifikanta sortskillnader medan signifikanta skillnader noterades i Roslagen $F(4,82) = 6,461, p < .0005$. Post hoc testet Tukey HSD visade att signifikans i Roslagen fanns mellan sorterna: 'Maglasäte' och 'Nathalia', 'Maglasäte' och 'Råneälvdalen' samt mellan 'Nathalia' och 'Elsas Panntoffla'.

Tabell 7 Procentuell tillväxtökning per lokal, planteringstid och sort

Procentuell tillväxtökning					
Lokal / Planteringstid / Sort			Std. Deviation		N
Skåne	Höst	Leksand	3,77	2,64	10
		Nathalia	2,95	1,30	10
		Elsas	4,19	1,61	10
		Maglasäte	2,04	0,92	8

Procentuell tillväxtökning					
Roslagen	Vår	Råneälvdalen	2,42	1,29	9
		Total	3,13 ¹	1,81	47
		Leksand	1,51	0,87	8
		Nathalia	2,66	1,33	7
		Elsas	2,44	0,76	10
		Maglasäte	2,39	1,21	8
	Total	Råneälvdalen	2,37	1,48	10
		Total	2,28 ¹	1,17	43
		Leksand	2,76	2,31	18
		Nathalia	2,83 ³	1,28	17
		Elsas	3,32	1,52	20
		Maglasäte	2,22	1,05	16
	Höst	Råneälvdalen	2,39 ³	1,35	19
		Total	2,72 ²	1,59	90
		Leksand	2,82	1,84	9
		Nathalia	4,84 ⁴	1,67	9
		Elsas	2,97 ⁴	1,08	10
		Maglasäte	3,12 ⁴	1,66	8
	Vår	Råneälvdalen	3,78	1,26	10
		Total	3,51	1,62	46
		Leksand	4,51	3,32	9
		Nathalia	4,60 ⁴	1,38	10
		Elsas	2,71 ⁴	1,31	10
		Maglasäte	1,35 ⁴	0,93	7
	Total	Råneälvdalen	4,73	0,93	10
		Total	3,70	2,14	46
		Leksand	3,66	2,75	18
		Nathalia	4,71 ³	1,49	19
Elsas		2,84	1,18	20	
Maglasäte		2,29	1,61	15	
	Råneälvdalen	4,26 ³	1,18	20	
	Total	3,61 ²	1,89	92	

1. Skillnaden mellan planeringstiderna för lokalen är signifikant på 0,05-nivå

2. Skillnaden mellan lokalerna är signifikant på 0,05-nivå

3. Skillnaden mellan sorterna på de olika lokalerna är signifikant på 0,05-nivå

4. Skillnaden mellan sorterna på lokalen är signifikant på 0,05-nivå

6.1.2 Antal lökar per kluster vid skörd

Signifikans för sortens betydelse för antalet lökar per kluster vid skörd gick att utläsa ur materialet $F(4, 169) = 80,533$, $p < .0005$. Post hoc testet Tukey HSD visade att signifikans mellan två grupper: 'Elsas Panntoffla' och 'Leksand' med högre antal lökar och 'Nathalia' 'Råneälvdalen' och 'Maglasäte' med mindre antal lökar (Tabell 8). Signifikanta skillnader mellan lokal och planteringstid saknades i resultatet.

Tabell 8 Signifikanta grupper. Antalet lökar per sort. Post hoc test Tukey HSD

Antalet lökar per sort			
Tukey HSD ^{a,b,c}			
Sort	Grupp 1	Grupp 2	N
Maglasäte	3,94		34
Råneälvdalen	4,56		39
Nathalia	5,18		39
Elsas		10,88	40
Leksand		11,05	37

Medel för antal lökar per kluster för sorter i homogena undergrupper visas. Baserat på observerade medeltal. Det kvadratiske medelvärde (Error) = 5.719

Bild 13 Blomställningar från vänster till höger: 'Elsas Panntoffla', 'Leksand', 'Maglasäte', 'Nathalia' och 'Råneälv dalen' den 10 juli 2018 i Alnarp.



6.1.3 Blomning och korrelation mellan sättvikt och skörd

Blomning:

Samtliga sorter har förmågan att gå i blom och bilda grobart frö vid höstsådd (Bild 11). I Skåne gick sammanlagt 52 procent av de höstsatta lökarna i blom och i Roslagen 16 procent. Inga vårplanterade lökar gick i blom i försöket. Resultaten visar signifikans för att de blommande lökarna oavsett sort kommit från sättlökar med högre vikt (Tabell 9, Figur 3) och har följaktligen också generellt gett signifikant högre skörd än genomsnittet. 'Maglasäte' blommade i mindre grad än övriga sorter (Figur 2). De höstsatta lökarna av 'Råneälv dalen' blommade till 50 % i Skåne men inte alls i Roslagen.

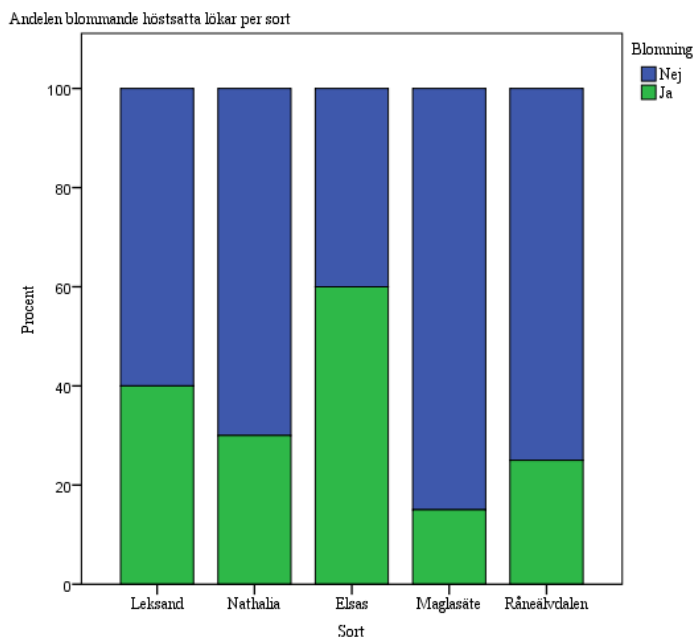
Tabell 9 Sättvikt, procentuell tillväxtökning och skördevikt för blommande och ickeblommande sättlökar

Sättvikt, procentuell ökning och skördevikt

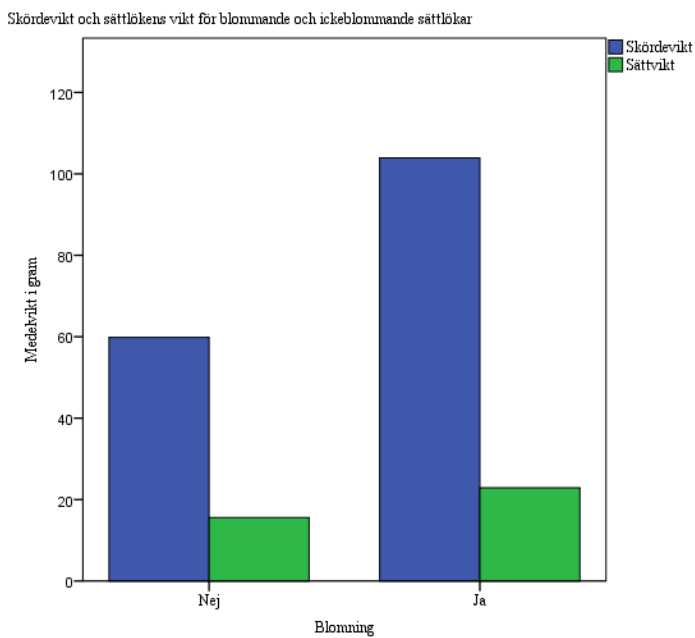
Blomning		Sätt- vikt	Procentuell ökning	Skörde- vikt
Nej	Medel	15,48*	3,09	58,04*
	N	166,00	150,00	156,00
	Standardavvikelse	9,59	1,79	38,14
Ja	Medel	22,03*	3,52	101*
	N	34,00	32,00	33,00
	Standardavvikelse	10,98	1,83	60,93

* = skillnaden mellan de blommande och ickeblommande är signifikant på 0,05-nivå

Figur 2 Andelen blommande respektive ickeblommande höstplanterade sättlökar per sort



Figur 3 Skördevtikt och sättlökens vikt för blommande respektive ickeblommande



Korrelation mellan sättvikt och skördevikt

Det finns en signifikant positiv korrelation mellan vikten på sättlöken och den faktiska skördevikten Pearsons $r(189) = 0.69$, $p = .001$, vilket betyder att större sättlökar också ger större skörd. I Figur 4 visas att korrelationen är starkare för gruppen lökar som gått i blom än de som inte har gjort det.

Figur 4 Korrelation mellan sättvikt och skördevikt.

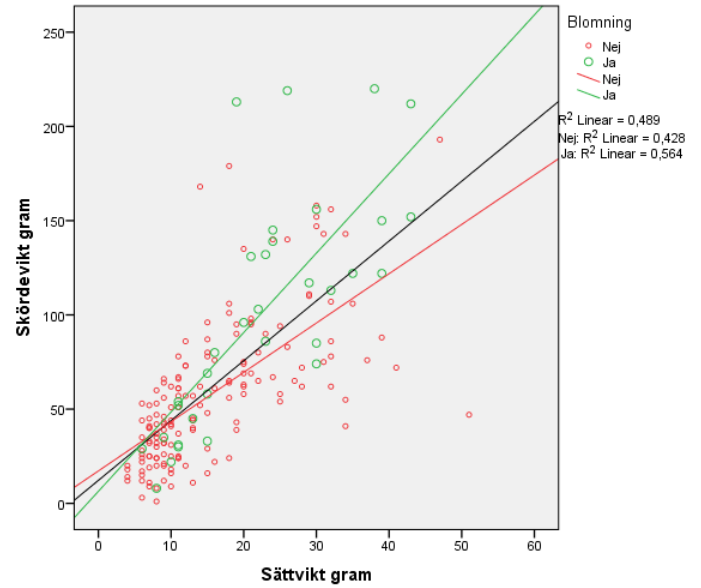


Bild 14 Höstplanterade lökar i blom den 10 juli 2018 i Alnarp.



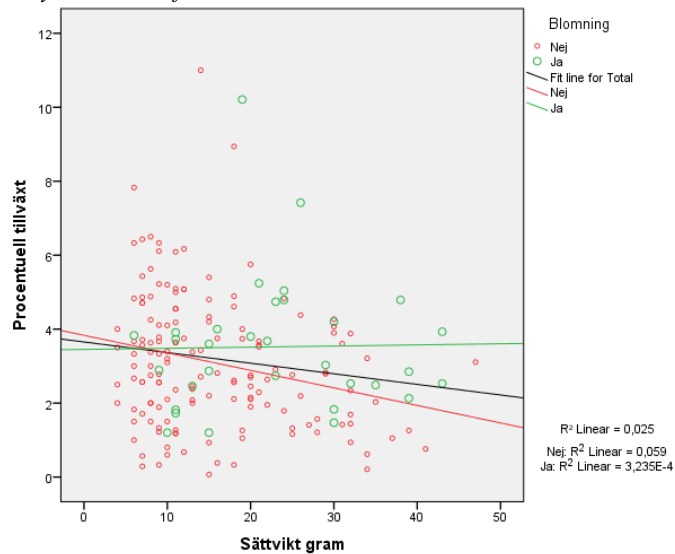
Korrelation mellan sättvikt och procentuell tillväxtökning

Det finns en signifikant svag negativ korrelation mellan vikten på sättlöken och den procentuella tillväxtökningen, Pearsons $r(182) = -0,157$, $p = 0,05$, vilket innebär att mindre sättlökar har högre procentuell tillväxtökning. För gruppen av lökar som under försöket gick i blom saknas däremot negativ korrelation mellan vikten på sättlöken och procentuell tillväxtökning (Figur 5). Detta förklaras troligen av att större lökar har större tendens att gå i blom och att gruppen därför kommer att innefatta färre av de mindre sättlökar som generellt har en högre procentuell tillväxtökning.

Sortskillnader för korrelation mellan sättvikt och skörd

Det finns, som redovisas i Figur 5 en negativ svag korrelation mellan vikten på sättlök och den procentuella tillväxtökningen. För sorten 'Elsas Panntoffla' saknas dock denna signifikanta korrelation. Genom att ytterligare kontrollera korrelationen för vår- respektive höstplantering samt för lokal visar det sig dock att den svagare korrelationen för 'Elsas Panntoffla' främst beror på att korrelationen för sorten är utpräglad svag för kategorin höstplanterade i Roslagen. Endast 'Råneälvdalen' visar på konsekvent signifikanta korrelationer mellan sättvikt och procentuell avkastning när resultatet grupperas med hänseende till blommande lökar, lokal och planteringstid. När det gäller den signifikanta positiva korrelationen mellan sättlökens vikt och antalet lökar per kluster visar däremot en nedbrytning av materialet i grupper på en entydig tendens till korrelation oavsett blomning, planteringstid, sort och lokal. Figur 7 visar att denna korrelation gäller samtliga sorter men är starkast för sorten 'Elsas Panntoffla'. De svaga korrelationerna som uppvisas gör att det inte är självklart att det går att identifiera någon linjär korrelation när materialet studeras sort för sort eller lokal för lokal. När

Figur 5 Korrelation mellan sättvikt och procentuell tillväxt. X-axeln visar sättvikt i gram och Y-axeln den procentuella tillväxtökningen uttryckt i decimalform

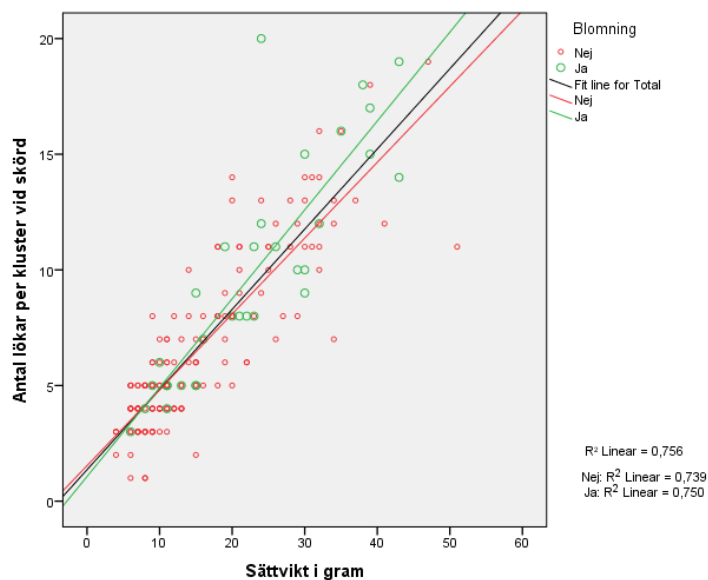


korrelationen inte är linjär blir de signifikanta resultaten med Pearsons r att betrakta som ointressanta.

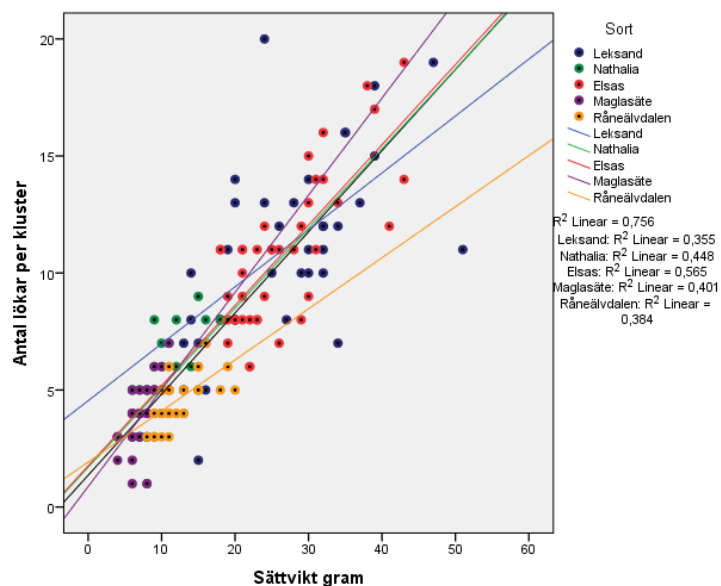
Korrelation mellan sättvikt och antalet lökar per kluster vid skörd

Det finns en signifikant positiv korrelation, Pearsons $r(189)=0,869$, $p=0,01$, mellan vikten på sättlöken och antalet lökar per kluster, vilket innebär att större sättlökar ger kluster med fler lökar. Korrelationen för blommande och ickeblommande lökar är likvärdig (Figur 6). Några avvikande mönster för korrelationen finns inte heller mellan olika sorter i försöket (Figur 7).

Figur 6 Korrelation mellan sättvikt och antalet lökar per kluster vid skörd



Figur 7 Sortskillnader för korrelation mellan sättvikt och antalet lökar per kluster.

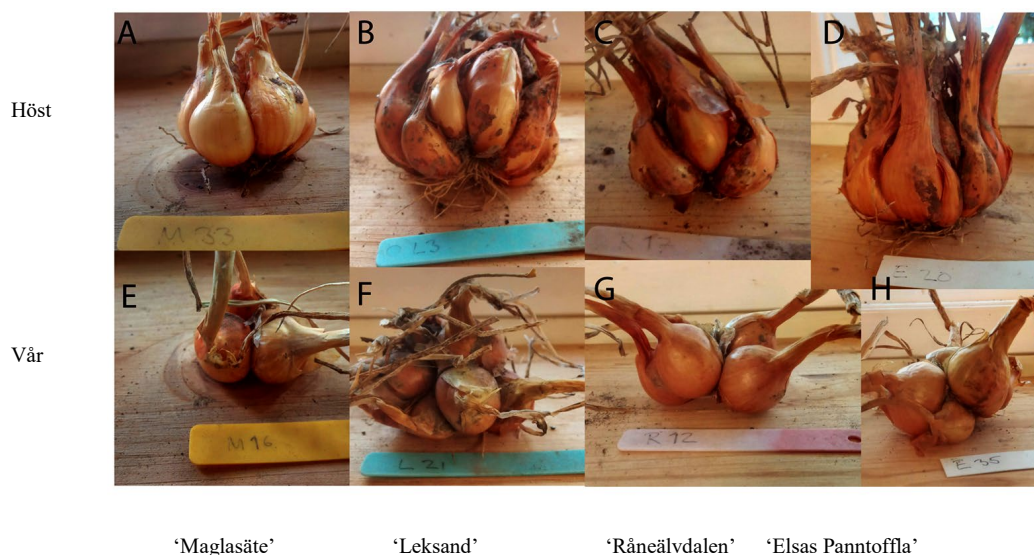


6.2 Diskussion - Odingsförsök

6.2.1 Potatislökens hårdighet och planteringstidens påverkan på skördenivåer

Den signifikans för högre procentuell tillväxtökning vid höst- än vårplantering i Skåne men inte i Roslagen som visas i Tabell 7 kan troligtvis förklaras av den relativt längre växtperioden under tidig vår i Skåne. Under denna period fanns gynnsamma tillväxtförhållanden med gott om markfukt redan innan de vårplanterade lökarna planterats, vilket inte fanns i Roslagen. De resultat som visar på skillnader mellan odlingslokalerna, exempelvis högre procentuell tillväxtökning för Roslagen än för Skåne, måste betraktas som svårtolkade till följd av odlingsförsökets olikartade förutsättningar med avseende på jordmån, växtskyddsproblem och nederbörd. Det resultat som är av störst intresse med hänseende på uppsatsens frågeställning är kanske att de testade sorterna alla visade sig vara hårdiga, trots mycket tuff vinter med både sträng kyla och markfukt (Tabell 6). Trots att växtbetingelserna var långt ifrån optimala under 2018 visade gruppen som höstplanterades jämförbara skördenivåer. I försöket kontrollerades inte om höstplantering också skulle kunna innebära en relativt tidigare skörd. För att få jämförbara resultat skördades både de höst- och vårplanterade lökarna vid samma tillfälle och medgav inte några sådana observationer. Vid skörd i Skåne kunde dock observeras hur höstsatta lökar generellt bildade tätare kluster som inte trängde upp ur jorden och la sig vid ytan vid mognad i samma grad som de vårplanterade utan istället formades som knippen (Bild 13). Att skörda i enlighet med de äldre odlingsbeskrivningar som förespråkar tidig lökskörd mid midsommartid skulle sannolikt innebära en skördeprodukt i form av ett knippe av blast från en lök som ännu inte hunnit bilda klyftor fullt ut. En djupt växande lök skulle sannolikt påminna något om en större piplöksknippa i tillväxt. Den observerade morfologiska skillnaden visar på svårigheten att morfologiskt på ett korrekt sätt beskriva lök i *Allium* Aggregatum-Gruppen.

Bild 15 Morfologiska skillnader vid skörd. Jämförelser av klusterkaraktär för host- respektive vårplanterade sättlökar.



6.2.2 Blomning i odlingsförsöket

De sättlökar som i försöket gått i blom har i hög grad varit relativt stora lökar som också gett en normal skördeavkastning (Figur 3). Det är uppenbart att höstplantering innebär att de mekanismer som inducerar blomning, beskrivna av exempelvis Kröntal et al (2000) i högre grad ges verkan och att egenskapen att gå i blom och bilda grobart frö finns i samtliga undersökta sorter. Att blommande lökar är relativt ovanligt i fritidsodlares odlingar beror sannolikt på att löken vanligen planteras på våren. Det enhetliga resultatet visar att blomning är att betrakta som en normal reaktion på odlingsbetingelser som inducerar blomning och inte som en degenerering av sorterna. I bakgrundsavsnittet redogjordes för hur tidigare forskning visat att kalla perioder under såväl lager som tillväxtperioder främjar blominducering hos schalottenlök, men att varma perioder kan bryta induceringen eller fördröja och försvaga blomningen både under lagring och tillväxt. Resultatskillnaden mellan lokalerna, där de höstsatta lökarna i Roslagen i mindre grad gick i blom, kan ge ledtrådar om de mekanismer som gör att höstsådd ger högre andel blommande lökar. De höstsatta lökarna i Skåne fick till följd av en för svenska mått mild vårvinter en relativt tidigare start för tillväxten på våren vilket kan vara en möjlig förklaring. Kylperioder under denna tid kan ha haft en större verkan på blominducering i Skåne än i Roslagen. Den relativt sett längre hösten i Skåne kan också inneburit en påbörjad tillväxt redan innan vintern vilket skulle innebära en

större exponering för kyla under tillväxtstadiet i Skåne relativt Roslagen redan under hösten. Avsaknaden av tillväxt redan på hösten skulle också kunna förklara varför skördeökning jämfört med vårsådd uppvisades i Skåne men inte i Roslagen. Tidigare forskning har visat att benägenheten att gå i blom till följd av exponering för kyla är genotypberoende och att bildandet av blomstänglar sker på bekostnad av skördeutbyte (Krontal *et al.*, 2000; Rabinowitch & Kamenetsky, 2002). I detta försök visade dock blommande sättlökar inget avvikande mönster i korrelationen mellan vare sig sättvikt och avkastning eller mellan sättlökens vikt och antalet lökar per kluster jämfört med de icke-blommande (Figur 4,).

6.2.3 Kvalitativa och kvantitativa egenskaper

Tidigare forskning har menat att endast lökens skal- och köttfärg är att betrakta som kvalitativa sortegenskaper och att mycket av de klyftbildande matlökarnas morfologi är resultat av andra faktorer än genetiska (Leino *et al.*, 2018). I detta försök är det tydligt att det är svårt att få signifikanta resultat som visar på skillnader mellan de olika sorterna. Det signifikanta resultatet med sortskillnader avseende antalet lökar per kluster bör tolkas försiktigt eftersom detta resultat inte tar hänsyn till olikheten i sättlökens storlek för de olika sorterna. Mer relevant är därför resultatet som visar på en signifikant positiv korrelation mellan sättlökens vikt och antalet lökar per kluster, oavsett sort, planteringstid eller lokal (Figur 7). Denna egenskap uppvisades i samtliga sorter i försöket och verkar vara en kvalitativ egenskap värd att undersöka vidare.

Urvalsprinciper

Att förstå vilka odlingsbetingelser som påverkar lökens tillväxtbeteende är av vikt för att bättre förstå vilka principer för urval av utsäde ur skörden som är lämpligast. Den traditionella principen att välja små lökar till utsäde kan ifrågasättas då små lökar inte per automatik under alla förhållanden innebär en procentuell högre tillväxt jämfört med större lökar. Att sätta större lökar kommer dock med större förutsägbarhet innebära en större skörd med avseende på antal lökar, vilket ur bevarandesynpunkt kan vara att föredra. Genom att välja bort de minsta lökarna som utsäde kan troligtvis också risken att odla vidare virusinfekterat växtmaterial minimeras. Sorten 'Maglasäte' uppvisade dålig skördeavkastning i försöket och kan misstänkas vara virusinfekterad.

Virusproblematik?

En observation som gjordes under försöket var att de kantplanterade lökar av sorten, som kom direkt från gården där den *in situ*-bevaras²¹, växte med bättre tillväxt än lökarna i försöket som innan de kommit till Nationella Genbanken i Alnarp också hade odlats i Sparrisuppropets provodling vid Julita gård. Nationella genbankens utsäde av 'Maglasäte' byttes efter försöket ut mot friskt utsäde av *in situ*-bevarade lökar. Den dåliga vitaliteten i växtmaterialet verkar dock inte ha påverkat sortens vinterhärdighet negativt.

6.2.4 Planteringstidens påverkan på blominducering och genetisk spännvidd i bevarat växtmaterial

Det är rimligt att anta att höstplanterade lökar historiskt, i den mån det förekommit, i högre grad blommat och bildat grobart frö än vårplanterade. Sexuell förökning som resulterat i genetisk rekombination kan ha förekommit både som en medveten odlingsstrategi för lokal anpassning men också som ett resultat av slumpmässiga frösådder eller okunskap.

Jämfört med den kontinuerliga försäljningen av frö av både schalottenlök och potatislök från Haage & Schmidt under 1800-talets andra hälft (Tabell 3 & 4) torde dock eventuella spontana frösådder som uppstått till följd av ett äldre odlingsystem i Sverige vara försumbara i betydelsen för den genetiska rekombination som uppkommit genom att fröer importerats och spridits från Europa.

Leino et al (2018) visar hur många av de nordiska accessioner av potatislök och schalottenlök som undersökts genetiskt formerar sig i kluster som talar för ett gemensamt ursprung. De menar att det faktum att ett antal namngivna sorter även går att knyta till de olika grupperna inte nödvändigtvis behöver betyda att lökarna en gång spridits under dessa namn. Det kan tvärt om vara så att vitala stammar som odlats och bevarats av allmogen kommersialiserats och fått sina sortnamn i modern tid.

Förekomsten av fröförsäljning av ett flertal namngivna sorter av både schalottenlök och potatislök från Tyskland, som redogjorts för i tidigare avsnitt, är ytterligare en pusselbit till förståelsen av uppkomsten av den genetiska spännvidd som förutsätts för en lokal anpassning i växtmaterialet. Att nya sorter av köksväxter kontinuerligt och storskaligt importerades och provodlades av Sveriges trädgårdsförening under 1800-

²¹ *In situ* avser bevarande i ursprunglig miljö, exempelvis en gård eller ett hushåll.

talet har redovisats i tidigare avsnitt och de spridningsvägar som går att belägga genom Svenska trädgårdsföreningens årsberättelser och dokument visar att spridningsvägarna inte enbart innebar att utländskt växtmaterial spreds från Stockholm till landsorten. Att 'Leksandslök' provodlades under detta namn i föreningens trädgård 1859 visar exempelvis på att växtmaterial också spreds i motsatt riktning.

7 Slutsatser och sammanfattande diskussion

I detta kapitel utvecklar jag några av de slutsatser som redan tidigare presenterats och ställer resultaten från uppsatsens olika delar i relation till varandra. Några av mina slutsatser är:

- Höstplantering av både schalottenlök (*A. cepa* Aggregatum-Gruppen) och de svåridentifierade lökar som ibland kallats johannislök var den gängse instruktionen i litteraturen till 1800-talets början.
- ”Nordisk schalotten” förekommer inte i litteraturen innan 1850-talet.
- Fram till 1790 tolkas johannislök som piplök (*A. fistulosum*), men senare blir det till följd av taxonomiska oklarheter allt svårare att tolka trivialnamnet som används för ett flertal arter.
- Många decennier innan sorter av schalottenlök blev vanligt förekommande i Svenska priskuranter importerade Svenska trädgårdsföreningen mellan 1830- och 1840-talen sorter från Europa som också spreds bland dess medlemmar på landsbygden.
- Potatislök är ett namn som får spridning på allvar i Europa under 1800-talets första hälft. Löken ansågs felaktigt komma från Egypten.

7.1 Växtmaterial anpassat till nordiska förhållanden?

Litteraturstudiens inledande historiska genomgång av schalottenlöken visar att det finns en historisk kontinuitet i föreställningen om att det existerar en typ av klyftbildande lök som saknar förmågan att blomma och en kulturform som är mer benägen till sexuell förökning. Stearn (1960) pekar på att de grekiska och romerska beskrivningarna av schalottenlök avsåg en fröförökad lök medan Mattioli på 1500-talet

beskrev att den saknade blommor. Som vi har sett gav exempelvis även Rudbeck d.ä. det svenska namnet S. Jahans löök till vad han också kallade "Hwijtlöök utan blommor"(Rudbeck, 1685) och Linné gav 1748 namnet johannislök till en lök han aldrig sett blomma (Linnaeus & Salvius 1748). I det tidigare avsnittet om osäkerhet kring sorter av schalottenlök i England under 1800-talet blir det uppenbart att det bland odlarna finns uppfattningar om att den tyska potatislöken, till skillnad från den "äka" schalottenlöken" som odlas i England, bildar frö (Davis, 1872). Här förekommer också uppfattningen att växtmaterial som flyttas geografiskt får högre förmåga till sexuell förökning.

Okänd blomma

Att schalottenlökens blomma länge var okänd har som vi sett skapat taxonomiska bekymmer när det numera ogiltiga artepitetet *ascalonicum* av Linné gavs till fel art. För att skilja på växtmaterial beskrivet som särskilt lämpligt för nordiska förhållanden har dock inte förekomsten av möjligheten till sexuell förökning alls varit central i beskrivningarna. De positiva egenskaper som lyfts fram av exempelvis Müller (1861) för 'Nordiska Schalotten' och Eneroth (1867) för 'Rysk Schalottenlök' handlar istället om att den är mer anspråkslös och hårdigare än den vanliga schalottenlöken, vilket möjliggör höstplantering. I Poms dokumentation är det främst de goda lagringsegenskaperna som lyfts fram av de insamlade lökarnas donatorer (Strese & De Vahl, 2018). Några jämförande studier med kommersiella sorter har inte gjorts för att undersöka om det bevarade växtmaterialet verkligen har bättre lagringsegenskaper. Sannolikt har dock de relativt högre kvävegivor som idag ges kommersiellt odlad lök bidragit till att försämrat lagringsdugligheten för schalottenlök köpt i dagligvaruhandeln. Allmogens begränsade förutsättningar för vinterlagring bör ha inneburit ett inbyggt selektionstryck för bevarande av stammar med goda lagringsegenskaper.

7.2 Hårdighet och anpassning.

I detta odlingsförsök blev det tydligt att samtliga sorter utan problem var hårdiga och möjliga att höstplantera. Detta trots mycket fuktiga och delvis problematiska vinterförhållanden under försöket. Vidare blev det också tydligt att samtliga sorter vid höstplantering bildade grobart frö, åtminstone i Skåne. I försöket saknades referenssorter som hade möjliggjort resultat som visade på om de ingående sorterna klarade höstplantering bättre än sorter vanligen odlade på sydligare breddgrader. Uppgifterna som presenteras om introduktion av fröförökat växtmaterial till Finland från Syd-Ryssland och till Sverige från tyska fröfirmor visar dock på att de

förutsättningarna för sexuell rekombination och selektion som krävs för lokal anpassning av växtmaterial funnits historiskt. Denna selektion kan ha skett i Ryssland eller Tyskland, eller lokalt hos svenska odlare men oavsett vilket har de bevarade sorterna, i kraft av sin överlevnad, visat sig värdefulla för odling under nordiska förhållanden. Vilka särskilda förhållanden som avses av ex. Eneroth och Müller

En annan potatislök?

Med litteraturstudiens resultat som utgångspunkt är det troligt att det som i Norden kommit att kallas potatislök skiljer sig från det växtmaterial som i England och USA spreds som Potato-Onion då dessa lökar ansågs ha sämre lagringsegenskaper än annan klyftbildande matlök. Huruvida det nordiska växtmaterialet också skiljer sig från äldre vegetativt förökat växtmaterial från Tyskland och Ryssland återstår att undersöka. Skånes närhet och historiska tillhörighet till Danmark innebär att introduktion av växtmaterial till delar troligtvis också kan ha kommit till Sverige via Skåne. I litteraturgenomgången är det dock påfallande få förekomster av uppgifter om danskt växtmaterial och när överste Hofflander i Kristianstad 1822 beskriver den ”Asiatiska Rödlöken” som en nymodighet ges intrycket av att klyftbildande, vegetativt förökad matlök vid tiden är något relativt okänt (Hofflander, 1822a). Detta skulle kunna tyda på att kännedomen om det som senare blev känt vid namn som potatislök och schalottenlök i Skåne, precis som i norra Sverige, blev allmän ett par decennier in på 1800-talet. Avsaknaden av schalottenlök i de bevarade priskuranter från 1700-talet som undersökts talar för att en mer allmänt förekommande odling kommit i bruk först på 1800-talet, även generellt i hela riket.

Uppgifterna om att Leksandslök provodlades så tidigt som 1859 vid Svenska trädgårdsföreningen och att ’Nordiska schalottenlöken’ under 1800-talet odlades mycket i Norra Sverige visar att det redan innan det större inflödet av utländska sorter (Tabell 5) funnits lokalsorter av klyftbildande lök i odling bland allmogen (Ulander, 1939). Som framgår av tabell 2 är det tydligt att schalottenlök som uppgivits komma från såväl Portugal, Spanien, Ryssland och Danmark introducerats och spridits under 1800-talet och att många av dessa sorter vid samma tidsperiod också såldes som frö i Tyskland (Tabell 4) Om sortnamnen verkligen alltid avspeglar sorternas härkomst finns det dock anledning att förhålla sig kritisk till.

7.2.1 Sortbegreppets framväxt och tidiga namngivningsprinciper

Det finns mönster i det tidiga namngivandets principer som kan öka förståelsen för hur växtmaterial betraktas, värdesatts och hur kunskap och föreställningar kopplade till sorternas ursprung cementerats. Förståelsen av sortbegreppets framväxt under de tidiga decennierna under 1800-talet skulle behöva fördjupas ytterligare för att några slutsatser kring växtmateriallets spridning, baserat på sortnamn eller liknande benämningar i litteratur och trycksaker, ska kunna dras. Gränsen mellan användandet av trivialnamn och sortnamn är under tidigt 1800-tal flytande och förblir så under en lång period. Nielsen (2018) beskriver hur de tidiga sortnamnen ofta är av morfologiskt beskrivande karaktär. Dessa namns funktion är enkla att förstå och egenskaperna de tillskrivs går att kontrollera. De sortnamn som istället berättar om ett geografiskt ursprung måste ha krävt ett större intresse och en viss kunskap om omvärlden av konsumenterna, för att kunna ge positiva konnotationer.

Utan förståelse för att sortbegreppet vid 1800-talets början var under framväxande blir det lätt att dra förhastade slutsatser av källmaterialet, gällande olika sorters ursprung. Att de lökar som i Frankrike fördes till den 'äkt' schalottenlöken istället kallades 'Rysk' i England och Skottland behöver inte nödvändigtvis betyda ett spridningsmönster från Ryssland. Det säger kanske mer om de skotska odlarnas föreställning om ett växtmaterial som de mycket väl kan ha odlat långt innan trädgårdsskribenter och fröfirmor började ge sortnamn till olika kulturformer. På samma sätt kan det som i Sverige kallats både för 'Spansk lök' och 'Holländsk lök' i själva verket ha ett gemensamt ursprung som inte alls är kopplad till dessa länder. Kanske var det en praktiskt tillkommen namngivning för att skilja en viss typ av vitfärgad lök från den vanligt förekommande portugisiska som uppges ha sålts i hamnarna under lång tid?

Principer för namngivning

Till skillnad från exempelvis framväxten av sorter av rabarber vid samma tid, namnges inte de tidiga sorterna av schalottenlök efter framstående odlare och trädgårdsmän utan främst efter andra principer. Kanske hör detta samman med uppfattningar om löken som en mycket gammal kulturväxt i en rad olika kulturer runt medelhavet. Geografiska och religiöst betingade förled i sortnamn måste ses som en primitiv form av namngivning där författarna genom namnen försökt visa på växtmateriallets förmodade ursprung. Framväxten av sorten som en ny taxonomisk nivå skapade ibland också oreda som kan ha lett till senare missuppfattningar. Exempelvis ändrar franska *Le Bon Jardinier* sortnamnet för schalottenlöken 'Grosse' till 'Grosse d'Alecron' efter att en läsare påpekats sortens ursprung 1844 (Poiteau, 1844). I senare upplagor finns följaktligen både 'Grosse' och 'Grosse d'Alecron' listade i publikationen

och en sort har enkelt blivit till två. Vidare måste även namnbruket av epitetet ”äka” ses i förhållande till framväxten av sorten som en ny taxonomisk nivå. Äka kan förstås som ett positivt förstärkningsord som appellerar till föreställningar om något ursprungligt, beprövat och välkänt, men också som en botanisk bestämning av en ren art, skild från ”oäka” hybrider mellan olika arter. I Skånska trädgårdsföreningens kortlivade tidsskift *Flora* kan man t.ex. 1835 läsa en artikel om rabarber där författaren framhåller den oäka rabarbern som den bästa i köket (Anonym, 1835a).

7.3 Trivialnamnens betydelse för historisk förståelse och namnens kulturhistoriska värden

I frågelistesvaren som redovisats blir det tydligt att folkligt namnbruk ibland följer pragmatiska principer där taxonomi får stå tillbaka för växtens användning. Så berättas exempelvis om olika sorters gräslök för lök av olika slag som används som kryddgrönt, eller smörlök för lök som används för att smaksätta smöret. Beskrivande namn som vårlök, knipplök eller krasslök går att förstå utifrån sammanhanget men den folkliga taxonomin har ibland p.g.a. sin pragmatiska natur också gjort källorna svårtolkade. Ingvar Svanberg (2011) påpekar i *Folklig botanik* att en brist i mycket etnobotanisk forskning varit att uppteckningar sällan åtföljts av dokumenterade beläggsexemplar av de växter som studerats. Detta gör det svårt att i efterhand tolka källorna vilket i högsta grad är relevant för den typen av frågelistesvar som presenterats rörande lök i detta arbete.

Inger Larsson beskriver hur växter med liknande användningsområden inom den folkliga botaniken ibland får dela namn och således grupperas i folkliga växtfamiljer (Larsson, 2010). Rydén (2015) visar att även de folkliga namn som finns bland de svenska namnen i Johannes Francks *Speculum Botanicum* 1638 i flera fall delas av flera arter.

Namn som kållök, syltlök och johannislök skulle också kunna förstås som namn vilka i folklig användning kan ha omfattat flera olika kulturformer och arter inom löksläktet då de namngivits efter användningsområde och inte morfologi. Källmaterialets karaktär gör dock att det inte går att utesluta att dessa kategorier är konstruktioner eller översättningar av författare snarare än den typ av folkliga växtfamiljer med rötter i folklig botanik som Larsson (2010) beskriver.

7.3.1 Johanneslök och Joans-messo mungat

Namn som johanneslök, syftandes till skördetidpunkten för löken kan kopplas samman med traditioner kring ex. johannisöl eller jonsmässeöl med nordiska traditioner långt tillbaka i historien (Tillhagen, 1991). Tillhagen (1991) använder översättningen johannisöl men tidigare översättningar benämner det istället "Jonsmässo-öl" (Celander, 1955). Uppgifter om ett traditionellt johannisöl med förkristna rötter kommer enligt Tillhagen från *Snorre Sturlassons Konungasagor* där det beskrivs hur Olav Tryggvason avskaffade blot och gillen och istället införde högtidsgillen eller högtidsöl som överensstämde med jul, påsk och midsommar. I *Ágrip af Nóregs konunga sögum* som tros vara skriven runt 1190 och är baserad på muntlig tradition benämns denna tradition "Joans-messo mungat" tillsammans med "höstöl vid Michialsmesso" (Celander, 1955).

Besläkade växtnamn

Lyttkens samlar i *Svenska växtnamn* de svenska trivialnamn som har förledet "johannes-" syftandes på midsommar. Här samlar Lyttkens 18 arter, däribland johannisbär för arter av *Ribes*, och johannisäpple för *Pyrus malus pumila* (Lyttkens, 1908). Lyttkens menar att örter som fått detta namn vanligen blommar vid midsommar men att olika blomningstider i olika delar av landet inneburit att namnet ibland förlorat sin betydelse när växtnamnen följt med i långväga flyttar (Ibid). Begreppet johannisbär om olika arter i släktet *Ribes* kommer sannolikt från tyska namnet johannisbeere (Hjalmarsson & Wallace, 2007). Generellt mognar såväl vinbär som krusbär senare i Sverige och övergången från den julianska till den gregorianska kalendern på 1700-talet kan säkert ytterligare gjort att namnen förlorat sin relevans.²² En liknande förlust av betydelse har namnet johanneslök lidit när traditioner, odlingssystem och växtmaterial bytts ut genom seklerna.

Om Franckenius "S. Johannis bär" för röda vinbär (1973) och Rudbäcks S. Jahans löök (Rudbeck, 1685) var vanligt förekommande folkliga växtnamn vid tiden eller istället författarnas egna konstruktioner och översättningar är svårt att veta. Oavsett namnbruk tyder källmaterialet (Bilaga 1) på att odlingssystemet där lök planteras för att ge skörd till midsommar varit vanligt förekommande vid 1700-talets första hälft.

Lök till midsommar?

Traditionen att skörda och äta lök vid midsommar finns inte bara dokumenterad i nordiskt namnbruk utan är också sällsynt förekommande i gammalt källmaterial. O.

²² Den Gregorianska kalendern ersatte den Julianska redan 1582 i de katolska länderna. I Sverige infördes kalendern fullt ut först 1753 vilket innebär att tidigare datum försköts elva dagar framåt och minnesregler kopplade till dessa, ex. bondepraktikan, blev svårare att förstå och tillämpa.

Olafsen tolkar i *Havebrug og Frugtavl i Norge i Middelalderen* ett stycke i landslagen *Frostathingsloven* som tros ha sitt ursprung vid Olaf den heliges tid på 900-talet men ska ha kommit på pränt först på 1200-talet.

”Den, som gjør sig en kvan- eller Løghave, har Ret til at føre bort med sig (naar han flytter) Halvdelen af hver og at tage Bladene af Løgen, indtil Midtsommer.”(Olafsen, 1898)

Olafsen tolkar den ”løg” som man enligt lag hade rätt att skörda bladen av fram till midsommar som gräslök (*A. schoenoprasum*) men menar att det i annat källmaterial finns anledning att tro att man tidigt även odlade piplök (*A. fistulosum*), rödlök (*A. cepa*) och vitlök (*A. sativum*) i Norge (ibid).

7.3.2 Potatislök, självhushållning och matsäkerhet

Namnet potatislök måste i en svensk 1800-talskontext förstås ha dubbla funktioner. Det förklarar att löken likt potatis förökas vegetativt och lånar genom namnet också något av potatisens status som en nyhet till gagn för självhushållning och matsäkerhet. Leino et al visar (2018) att namnet inte alls använts för liknande växtmaterial i Norge och Danmark vilket skulle kunna tala för en östlig introduktion av växtmaterial till Sverige. Detta arbete visar dock att namnet potatislök förekommit i både Frankrike, England och Tyskland under tidigt 1800-tal och att det i svensk litteratur först introduceras av odlare i kontakt med kontinenten. Det är uppenbart att namnet potatislök i modern tid fått en ökad spridning genom Poms efterlysningar och den litteratur som sprids genom inventeringar och upprop mot allmänheten. Enkätundersökningar har visat att många tidigare kallat sina lökar för schalottenlök eller bara lök. Uppfattningen, som redan Olof Eneroth och Daniel Müller hade, att det fanns en form av schalottenlök särskilt lämpad för våra nordiska förhållanden och tanken på att dessa lökar troligtvis odlats i generationer inom en familj eller region har gett lökarna sociala värden och bidragit till att kunskapen om husbehovsodling i äldre tider fördjupats. Namnet potatislök, kopplat till att löken likt potatis sparas i hushållet till utsäde kommande säsong, har sannolikt bidragit till att koppla lökarnas sociala värden till strömningar som i en tid av klimathot och globalisering vill lyfta fram självhushållning, resiliens och lokala nätverk som svar på problem.

7.3.3 Våra växters namn och värden

Kunskapen om den uppsjö av trivialnamn som funnits i omlopp över seklerna ger en viktig påminnelse om hur svårt det är att identifiera en kulturväxt bara med hjälp av

dess trivialnamn. Detta belyser vikten av korrekt dokumentation av våra kulturväxters namn. Svensk kulturväxtdatabas, SKUD, fyller en viktig funktion som bärare av den kunskap som hänger samman med namnen, men ett antal av de trivialnamn och det källmaterial som använts i detta arbete saknas ännu i SKUD:s dokumentation. Enligt den internationella kod som styr namnsättning av odlade växter, *ICNCP – International Code for Nomenclature of Cultivated Plants*, är det första publicerade sortnamnet efter publiceringen Linnés *Species Plantarum*, 1753 att betrakta som giltigt. SKUD:s redaktörer har därför koncentrerat arbetet på genomgång av litteratur utkommen efter 1753 (Aldén, 2019). I förhållande till uppdraget och det internationella regelverket är detta en rimlig prioritering, men i ett svenskt perspektiv återstår mycket arbete med att sammanställa dokumentation av synonyma trivialnamn. Detta gäller både namn från historisk svensk trädgårdslitteratur och från källmaterial som bär på kunskap om folktaxonomi.

Kulturväxternas värde

Inom Poms inventeringar har växtmaterial med både biologiska och kulturhistoriska bevarandevärden samlats in för bevarande inom Nationella genbanken. En ansats att diskutera begreppet sociala värden användbarhet, som används inom modeller för värdering av träd i Riksantikvarieämbetets skrift *Fria eller fälla*, gjordes som en del av dokumentationen av Norrlandslökens odlingshistoria 2016 (Mebus, 2014; de Vahl, 2016). Riksantikvarieämbetets skrift är intressant därför att den är ett konkret exempel där forskning rörande ekosystemtjänster konkretiseras för att kunna tillämpas på levande växtmaterial. I skriften kategoriseras ekosystemtjänster kopplade till växtmaterialet som en del av dess sociala värden. I andra sammanhang används istället begreppet kulturella ekosystemtjänster [cultural ecosystem-services] där både kulturhistoriska- och ekonomiska värden ryms (*Ecosystems and human well-being : synthesis*, 2005; Qiu, 2014; Svanberg *et al.*, 2019). Mot användandet av den begreppsapparat som växt fram kring ekosystemtjänster, där den biologiska mångfalden värderas och förstås utifrån en kalkylerad nytta, kan förståelsen som ryms inom begreppet biokulturellt kulturarv [biocultural heritage] ställas i kontrast (Maffi & Pound, 2007). Här ryms en förståelse för människan som medskapare och förvaltare av det biologiska kulturarvet. Bevarandet av både den kulturella och biologiska mångfalden förstås som en social process. Även den vetenskapliga diskussion kring förståelsen av landskapet som ett resultat av förhållandet mellan människa och natur, såsom det definieras i Landskapskonventionen och tillämpas i det antikvariska och landskapsvårdande arbetsfältet, kan bidra till perspektiv på de värden som kan kopplas till kulturväxter i bevarande (Olsson, 2006; Dovlén & Olsson, 2014). Även viktiga

demokratiska aspekter på hur kulturarvet värderas, formuleras och bevaras har diskuterats med Landskapskonventionen som utgångspunkt (Jones *et al.*, 2007). Lowenthal (2005) förstår kulturarvet som en återspeglning av sin samtid där olika föreställningar och behov kan synliggöras. Detta perspektiv kan också vara värdefullt att reflektera kring när kulturhistoriska värden skapas och formuleras kring vårt levande gröna kulturarv. Den odlade mångfalden måste oundvikligen bevaras levande i odling men vilka värden som tillskrivs växtmaterialet kan med tiden komma att stå under omförhandling. Potatislök som en gång tillskrevs ett ursprung i det antika Egypten kommer numera också, eller istället, ifrån våra svenska småskaliga, självhushållande allmogeträdgårdar²³. Samtidigt som växtmaterialet bär på tankefrön till föreställningar om något ursprungligt och oförstört skapar dagens odlargemenskaper nya sammanhang som kanske inte vill göra halt vid nationsgränser eller begränsa växtmaterialet till särskilda tidsepoker. Historisk kunskap som visar på hur nytt växtmaterial fortlöpande under historien introducerats från andra länder ger viktiga perspektiv på att kulturarvet kontinuerligt måste omförhandlas.

Det odlade kulturarvet

I de fall äldre, bevarat växtmaterial bär med sig folkligt använda trivialnamn eller synonymer som vittnar om hur sorterna odlats, använts eller värderats blir dessa namn värdefulla bärare av kunskap. Det immateriella kulturarvet kopplas på ett konkret sätt samman med det biologiska, odlade kulturarvet och bidrar till att öka växtmaterialets kulturhistoriska bevarandevärde. Genom att länkas till forskning kring äldre odlingssystem, folktaxonomi och matkultur kan dokumentation knuten till det insamlade växtmaterialet ytterligare fördjupa växtmaterialets kulturhistoriska bevarandevärden. Med fortsatt fokus på nyttjande kan dock även växtmaterialets sociala värden stärkas och behöva formuleras. Av Mebus (2014) formuleras sociala värden vid värdering av äldre träd som kopplade till exempelvis hälsa, kontemplation, sorgearbete, estetiska upplevelser, känslan av identitet och samhällsekonomisk betydelse. En definition som formulerar sociala värden kopplade till äldre växtmaterial av kulturväxter i en bredare bemärkelse än träd skulle även behöva rymma värden kopplade till exempelvis föreningsliv, odlargemenskaper, självhushållning, klimatomställning och regional matkultur.

²³ Även om lökens Egyptiska ursprung inte kunnat beläggas utan troligast förklaras av den våg av egyptomani som under 1800-talet drog över Europa, så måste den historiska föreställningen i sig ses och förstås som en del av det immateriella kulturarv som hänger samman med växtmaterialet.

7.4 Historiska odlingssystem - Den praktiska kunskapen och dess värden i förhållande till genetiska resurser

Det är uppenbart att kunskap om historiska seder, bruk och odlingssystem kopplade till specifikt växtmaterial kan vara av stor vikt för att förstå växtmaterialets bevarandevärde. De resultat avseende äldre odlingssystem och namnskick som denna uppsats presenterar innebär att kunskapen kring hur olika kulturformer inom olika arter av lök använts på liknande sätt kan kopplas samman med utvärdering av det växtmaterial som samlats in av Pom och bevaras i Nationella genbanken.

Att plantera sättlök av olika slag direkt efter skörd, eller om hösten, för tidig skörd nästa sommar är en odlingspraktik som övergivits, kanske som en följd av husbehovsodlingens minskade betydelse under industrialiseringen. I detta arbetes odlingsförsök skördades både höst- och vårplanterade lökar vid samma tid för att möjliggöra jämförelse av skördenivåerna, men det är rimligt att skörd redan vid midsommar av de höstsatta lökarna skulle innebära en skördeprodukt som mer liknar det som i handeln säljs som salladslök.

7.4.1 Syltlök, ett odlingssystem som blivit en sortgrupp

Hur kategorin syltlök beskrivs i äldre litteratur kan ses som en belysande parallell till det äldre odlingssystem där olika former av lök planterats för att möjliggöra en tidig skörd till midsommar.

Några särskilda sorter i kategorin syltlök beskrivs inte under tidsperioden för litteraturen som studerats. Vid denna tid har av källmaterialet att döma inte heller någon särskild kulturform av syltlök varit i odling. Som redovisats tidigare tyder dock källuppgifter på att gamla kulturformer av fröförökad matlök ofta bildade små lökar och som beskrivs av exempelvis Hofflander (1822b) togs smålökar från den egna odlingen tillvara och nyttjades som syltlök i ett ekonomiskt hushåll.

Även här finns alltså ett exempel där odlingsmetoden eller skördeproduktens beskaffenhet, snarare än särskilda sortegenskaper, gett upphov till en kategori med ett namn som med förlorad kännedom om äldre odlingsmetoder kan bli svårtolkat. Det är också uppenbart att kategorin syltlök uppkommer parallellt med att sortbegreppet får genomslag för *A. cepa* i litteraturen. Detta sker efter den period för litteraturstudien som redovisas i Bilaga 1. Det sker över tid en formalisering av sortbegreppet. Från att Müller (1861) inkonsekvent benämner den såsom 'Holländsk perl-lök' och 'Hvita perl-' till att Pihl et al (1872) beskriver syltlök som en varietet synonym med sorten 'Hvit holländsk' och slutligen Nils Sonesson (1930) listar tre olika sorter under kategorin syltlök blir det

tydligt att sortbegreppet får ett bredare genomslag i litteraturen. Sammanblandningar mellan art, underart, trivialnamn och sort blir under periodens gång allt ovanligare. Sonesson (1930) förtydligar särskilt att stora exemplar av syltlökssorterna kan användas som "egentlig rödlök" och att omvänt även små exemplar av rödlök går utmärkt att sylta.

Namnbruket formaliseras

Medan kunskapen om det växtmaterial som odlats som *johanneslök* med tiden har bleknat och gett upphov till många oklarheter har istället kunskapen om kategorin syltlök i litteraturen konsoliderats i takt med att särskilda sorter för detta odlingssystem också introducerats och namngivits. Under 2000-talet har på ett övergripande plan namnbruket ytterligare formaliserats och genom införandet av sortgrupper har det inneburit att nomenklaturen för kulturväxter till delar skilts från den rent vetenskapliga taxonomin. I enlighet med *International Code of Nomenclature for Cultivated Plants* förs idag de sorter av *A. cepa* som odlas som syltlök till *Allium cepa* Syltlök-Gruppen. Sorter med liknande egenskaper kan systematiskt samlas i definierade grupper, även i fall då den taxonomiska rangen är okänd eller inte längre accepterad (Brickell, 2009).

7.4.2 Odlingssystemen och växtmaterialet

Kunskap och dokumentation av äldre odlingssystem är inte bara kulturhistoriskt viktig utan kan också vara en nyckel för att förstå hur folktaxonomi samverkar med vetenskapligt och officiellt namnbruk i en tid innan sortbegreppet fått fullt genomslag och acceptans. I bevarandearbete där äldre växtmaterial med dokumenterad odlingshistoria beskrivs i termer av genetiska resurser blir kunskapen om äldre tiders odlingssystem, namnbruk och nyttjande viktig för att värdera växtmaterial som inte kan föras till kända, reda beskrivna äldre sorter. De många exempel på olika introduktionsvägarna för nya växtslag och tidiga sorter till Sverige som ges i detta arbete visar på att diversiteten i det odlade växtmaterialet sannolikt varit mycket stor, långt innan sortbegreppet fick sitt genomslag i Sverige.

8 Vidare forskning

Det finns anledning att anta att det folkligt utbredda husbehovsodlandet av klyftbildande lök haft sin motsvarighet inte bara i de andra skandinaviska länderna utan även i andra delar av Europa. Leino et al (2018) visar på spridningsvägar för växtmaterial i Skandinavien och resultaten visar att en del av det traditionellt odlade växtmaterialet genetiskt har ett nära släktskap med några sorter som idag säljs kommersiellt under nya sortnamn. Inom ramen för ECPGR-Allium-arbetsgrupp har ett arbete påbörjats för att på Europeisk nivå genetiskt undersöka släktskapet inom europeiska genbanksaccessioner av *A.cepa* Aggregatum-Gruppen. Detta arbete borde kompletteras med en jämförande studie av traditionella odlingssystem och odlingsbeskrivningar dokumenteras med fokus på förökningsmetoder. Baserat på denna studie borde ansträngningar göras för att bland växtmaterialet hitta eventuella genbanksaccessioner som kan kopplas till de tidiga sortnamn som förekommer för schalottenlök och potatislök i franskt, engelskt och tyskt källmaterial.

Det genomgångna källmaterialet lämpar sig delvis för vidare jämförande litteraturstudier för att bättre förstå vilka parallella principer för användandet av sortnamn och trivialnamn som förekom under 1800-talets första decennier, samt hur dessa kan förstås i förhållande till dåtidens syn på taxonomi. En sådan litteraturstudie kunde innefatta växtslag med skilda funktioner och spänna över både trädgård och jordbruk och ha som syfte att skapa bättre underlag för att förstå hur tidiga sortbeskrivningar ska tolkas och värderas i bevarandearbete.

För att stärka de kulturhistoriska bevarandevärden som finns knutna till den dokumentations som samlats in under Poms inventeringar skulle kunskapen om folkliga trivialnamn, folktaxonomi och odlingssystem behöva fördjupas ytterligare och genom forskning kopplas till bevarandearbetet inom Nationella genbanken. Det viktiga arbete som utförts inom Svensk kulturväxtdatabas (SKUD) skulle kunna fördjupas och stärkas

genom en koppling till etnobotanisk forskning och dokumentation av trivialnamn vid sidan av äldre trädgårdslitteratur.

8.1 Vidare dokumentation

I fältförsöket blev det vidare tydligt att kantlökarna av 'Maglasäte', tillhandahållna av Bokeslundsgården hade bättre tillväxt än 'Maglasäte' i försöket. Detta kan bero på virus som spridits i provodling eller i genbanken. Ett jämförande försök med virustester av sorter som finns både *Ex-Situ/In-situ*²⁴ för att undersöka om virus ackumuleras i fältgenbanker.

Till följd av Poms och fröodlarföreningen Sesams arbete med att lyfta fram traditionell lökodling finns ett stort intresse för växtmaterialet. Efterfrågan på sortäktade utsäde av särskilt odlingsvärda genbanksaccessioner ställer krav på bättre dokumentation av de sorter som sprids bland odlare. Genbanksaccessionerna har undersökts morfologiskt och genetiskt av Leino et al (2018) men är inte undersökta biokemiskt och sensoriskt. Om det finns egenskaper i växtmaterialet som kan vara intressanta för växtförädlingsarbete, såsom god lagringsduglighet och resistens mot växtpatogener, så bör detta undersökas och dokumenteras

8.1.1 Vidare inventering av pip- och gräslök?

Med litteraturstudien som utgångspunkt blir det tydligt att såväl gräslök, som olika former av piplök odlats mycket i landet och sannolikt funnits bland de lökar som under olika tidsepoker kallats johanneslök och också exempelvis ätits i kyrkan av besökare under gudstjänsterna. Inventeringsfynden av dessa lökar, är i likhet med vitlök, mycket få inom Poms inventeringar. Gräslök har betraktats som en fröförökad växt, vilket, baserat på detta arbete visat sig stämma dåligt överens med praktiker beskrivna i historisk trädgårdslitteratur. I Marie Flinks *Tusen år i trädgården* beskrivs gräslöken vara den vanligaste kryddan odlad vid sörmländska bondgårdar och torp och likt vitlöken omplanterades vart tredje år (Flinck, 1994). Denna uppgift kommer från folklivsupptecknaren Gustaf Ericsson som också beskrev hur husmor, när gräslöken blivit "skämd" och gav dålig skörd, gick till grannen och bad om att få en torva (Ericsson & Hellquist, 1989). Kanske har här förändrade förökningsmetoder i modern tid gjort att gräslök fallit mellan stolarna i inventeringarna. Piplök bevaras internationellt ofta som frö i genbanker medan den i det svenska nationella programmet kom att ingå bland de

²⁴ Ex Situ avser bevarande i genbank. In Situ avser bevarande i ursprunglig miljö.

växtslag som Sparrisuppropet samlade in för provodling. Här finns dock endast två accessioner beskrivna och bevarade (Strese & De Vahl, 2018). Både piplok och gräslök sprids kommersiellt med en uppsjö av moderna sortnamn. Ur ett kulturhistoriskt perspektiv är det av vikt att identifiera och bevara de traditionella former som funnits i odling sedan tiden innan modern växtförädling påverkat växtmaterialet.

9 Referenser

Arkivalier och opublicerat material

- 1;1 - E.U. 19147. Sp111 Frågelistsvar, kryddor. Frågelistesvar. Nordiska museet. Stockholm.
- 6;1 - E.U. 19800. Nm 3. Matberedning och måltidsseder. Frågelistesvar. Nordiska museet. Stockholm.
- Alnarps bibliotek, SLU (1862-1957). *Alnarps Trädgårdars priskurant* Affärstryck Alnarp
- Anonym (1839b). *Underrättelse om odlingen af de frösorter, hvilka utdelas till Svenska trädgårds-föreningens ledamöter våren 1839*. Stockholm: B. M. Bredberg.
- NordGen, Alnarp (1930-1952). *Bertil Gustafssons Fröhandel AB* Samling priskuranter Gnesta
- Kungliga biblioteket (1748a). [*Olof Sahlberg - samling av trycksaker*]. Vardagstryck - 1970 Affärstryck Fröhandel 1700-tal
- Kungliga biblioteket (1748b). [*Sven Brehmer - samling av trycksaker*]. - 1748-1762 Vardagstryck -1970 Affärstryck Fröhandel 1700-tal
- Kungliga biblioteket (1751). [*Petter Lundberg - samling av trycksaker*]. - 17??-1778 Vardagstryck -1970 Affärstryck Fröhandel 1700-tal
- Kungliga biblioteket (1754). [*Paulus Döllinger - samling av trycksaker*]. - 1754 Vardagstryck -1970 Affärstryck Fröhandel 1700-tal
- Kungliga biblioteket (1775). [*Nicolas Matsen - samling av trycksaker*] Vardagstryck - 1970 Affärstryck Fröhandel 1700-tal
- Kungliga biblioteket (1851). [*Daniel Müller - samling av trycksaker*]. - 1851 Vardagstryck -1970 Affärstryck Fröhandel 1700-tal
- GUPEA - Göteborgs trädgårdsförenings katalog (1861-1961) [Databas]. Göteborgs universitetsbibliotek Tillgänglig: <https://gupea.ub.gu.se/handle/2077/52227>.

- Haage & Schmidt: Haupt-Verzeichnis(s) Samen und Pflanzen* (1898). Deutsche Gartenbaubibliothek. Tillgänglig: <http://gartentexte-digital.ub.tu-berlin.de/index.php>
- Haage & Schmidt: Haupt-Verzeichnis(s) Samen und Pflanzen 1869-1928.* (1869). Deutsche Gartenbaubibliothek. Tillgänglig: <http://gartentexte-digital.ub.tu-berlin.de/index.php>
- Uppsala universitetsbibliotek (1731). *Adonis Uplandicus sive Hortus Uplandicus* Charles De Geers handskrifter från biblioteket på Leufstabruk
<http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:alvin:portal:record-112865>
- M476. (1927). Uppteckning ur manuskriptarkivet. Frågelistesvar. Folklivsarkivet. Lund.
- M1370. (1927). Uppteckning ur manuskriptarkivet. Frågelistesvar. Folklivsarkivet. Lund.
- M2913. (1930). Uppteckning ur manuskriptarkivet. Frågelistesvar. Folklivsarkivet. Lund.
- M6572. (1940). H.6.15. Frågelistesvar. Folklivsarkivet. Lund.
- M8064. (1941). Nm 3. Matberedning och måltidsseder. Frågelistesvar. Folklivsarkivet. Lund.
- NordGen, Alnarp (1938-1948). *O. Norrmans* Samling priskuranter (2012). *Svensk kulturväxtdatabas [Elektronisk resurs]*. (Series Svensk kulturväxtdatabas [Elektronisk resurs]. Tillgänglig: <http://www.slu.se/sv/centrumbildningar-och-projekt/skud/sok/fritextsokning>.
- Svenska Trädgårdsföreningen* (1833). Svenska Trädgårdsföreningen. 1832-1913. Protokoll. Kungl. vetenskapsakademiens arkiv.
- Svenska Trädgårdsföreningen* (1846). Svenska Trädgårdsföreningen. 1832-1913. Protokoll. Kungl. vetenskapsakademiens arkiv.
- Svenska Trädgårdsföreningen* (1857). Svenska Trädgårdsföreningen. 1832-1913. Protokoll. Kungl. vetenskapsakademiens arkiv.
- NordGen, Alnarp (1890-1910). *Svenssons förhandel* Samling priskuranter Stockholm Handskrifter (I) *jordväxter* Hülpherska samlingen
- Lunds Universitetsbibliotek (1866- 1925). *Tjäders fröfirma* Vardagstryck Stockholm
- ULMA 4399. (1932). ULMAS frågelista Doc. Neumans frågelista. Frågelistesvar. Institutet för språk och folkminnen. Uppsala.
- ULMA 5123 (1932). ULMA. Primäranteckningar från Älvdalen. Institutet för språk och folkminnen. Uppsala.
- ULMA 13688. (1940). ULMAS frågelista M148 Handel och marknad. Frågelistesvar. Institutet för språk och folkminnen. Uppsala.
- NordGen, Alnarp (1916-1964). *Weibulls* Samling priskuranter
- Ö137. (1932). ULMAS frågelista Doc. Neumans frågelista. Frågelistesvar. Institutet för språk och folkminnen. Uppsala.

Tryckta källor

- af Pontin, M. (1840). Årsberättelse uppläst vid Svenska trädgårds-föreningens Allmänna Sammankomst den 27 februari . 1840. *Svenska trädgårdsföreningens årsskrift*, 1840.
- Aftonbladet* (1837). Öfver marknaden i Örebro... 1837-09-19.
- Ahlich, J. (1722). *Den swenske lust- örte- och trä-gården, beprydd med blomster, köks-krydder och örter samt fruchtbärande træn, som wisar huru allahanda wackra blomster, såsom tulipaner, narcisser, hyacinther, näglikor &c. skola frambringas, förökas,: och med förstånd bewaras för skada och förderf. Hwaruti och fines grundelig underrättelse, huru en köks- örte- och krydd-gård, wäl skall inrättas, och huru man skall så ut allahanda frö, samt plantera och sköta växterna wäl: jämte en : noga afhandling, huru man skall rätt så, plantera, göra fruchtbärande och fortplanta allahanda frucht-træn, såsom ock rätt wäl beskära dem. Hwilket alt medelst långlig erfarenhet är inrättadt effter Swerjes rikes och des länders climat : och belägenhet, samt til allmän nytta sammanfattadt, med kopparstycken beprydt, och i dags liuset utgifwit af Johann Alich ... med kongl. majtz: [!] privilegio. Stockholm, tryckt hos Joh. Laur. Horrn, kongl. antiq. arch. boktr. Stockholm: Horrn. Tillgänglig: <http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:kb:eod-2405039>.*
- Ahrland, Å. (2005). *Den osynliga handen : trädgårdsmästaren i 1700-talets Sverige*. Alnarp: Department of Landscape Planning, Horticulture and Agricultural Science, Swedish University of Agricultural Sciences.
- Aldén, B. (2019). Rensa i namnfloran – ett arbete för uthålliga. *Biodiverse*(2), s. 24.
- Allgemeine deutsche Garten-Zeitung* (1823). 1, 1823). Passau: F. Pustet. Tillgänglig: <https://www.biodiversitylibrary.org/item/26468>.
- Alm, A. (1923). *Dräktalmanacka för Leksands socken : eller reglerna för leksandsdräktens rätta användning jämte beskrivning av dräkten*. Stockholm: Oskarshamnsbladets boktryckeri.
- Alm, T. & Furnes, A. (1998). Tradisjonell bruk av sibirgraslauk *Allium schoenoprasum* ssp. *sibiricum* i Nord-Norge. *Blyttia*, 56(1), ss. 96-101.
- Anderson, J.F. (1852). *Köksträdgården : uppdragning och skötsel af de förnämsta och allmännast använde köksväxter... ; med bihang innehållande Skötseln af de wanligaste bärbuskar*. (Praktiskt handbibliotek ; 14. Stockholm: Flodin, J.J.
- Andréasson, A., Gräslund Berg, E., Heimdahl, J., Jakobsson, A., Larsson, I. & Persson, E. (2014). *Källor till trädgårdsodlingens historia*.
- Anonym (1835a). 13. Om odlingen af Rhabarber *Flora - Skånska trädgårdsföreningens Tidning*, 1835(3).
- Elmén & Granbergs tryckeri (1835b). *Förteckning på træn, buskar, örter och frön, som vid Kongl. Landtbruks-Akademiens Experimental-fält odlas år 1836*. (Series Förteckning på træn, buskar, örter och frön, som vid Kongl. Landtbruks-Akademiens Experimental-fält odlas år 1836. Stockholm

- Anonym (1836). Protokoll bei der hauptversammlung zu Dresden. *Schriften und Verhandlungen der Ökonomischen Gesellschaft im Königreiche Sachsen*, 36, s. 15.
- Anonym (1837). Underättelse om odlingen af de Frösorter hvilka utdelas till Svenska Trädgårds-Föreningens Ledamöter Våren 1837. *Svenska trädgårdsföreningens årsskrift*.
- Anonym (1839a). Ecstract. *Verhandlungen des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den Königlich Preussischen Staaten*, 10, s. 238.
- Anonym (1845). Årsberättelse afgiven vid Svenska trädgårds-föreningens Allmänna Sammankomst 1845. *Svenska trädgårdsföreningens årsskrift*, 1845.
- Anonym (1846). Årsberättelse afgiven vid Svenska trädgårds-föreningens Allmänna Sammankomst 1846. *Svenska trädgårdsföreningens årsskrift*, 1846.
- Anonym (1847a). Blumen - Ausstellung des Anhaltischen Gartenbau-Vereins zu Delfau. *Allgemeine Gartenzeitung*(15), s. 246.
- Anonym (1847b). Årsberättelse afgiven vid Svenska trädgårds-föreningens Allmänna Sammankomst 1847. *Svenska trädgårdsföreningens årsskrift*, 1847.
- Anonym (1848). Årsberättelse afgiven vid Svenska trädgårds-föreningens Allmänna Sammankomst 1848. *Svenska trädgårdsföreningens årsskrift*, 1848.
- Anonym (1858). Årsberättelse afgiven af Svenska trädgårds-föreningens styrelse i mars 1858. *Svenska trädgårdsföreningens årsskrift*, 1858.
- Anonym (1859). Årsberättelse afgiven vid Svenska trädgårds-föreningens styrelse i Mars 1859. *Svenska trädgårdsföreningens årsskrift*, 1859.
- Barfod, F. (1863). *En rejse i Dalarna*. Köpenhamn: Gyldendalske boghandling.
- Barron, A.F. (1883). *On Shallots. The journal of horticulture, cottage gardener, and home farmer : a chronicle of country pursuits and country life, including bee-keeping* ser.3:v.6 (1883), s. 128.
- Bednarz, F. A GENERALIZED PICTURE OF THE ONION (ALLIUM CEPA L.). I:1994: International Society for Horticultural Science (ISHS), Leuven, Belgium, ss. 321-324. Tillgänglig: <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.1994.358.53>.
- Bergman, I. (1976). Att äta lök i kyrkan. . *Svenska landsmål och svenskt folkliv*, 99, ss. 27–29. Svenska bibelsällskapet *Bibel (Uppsala. Online)*. (Series Bibel (Uppsala. Online). Uppsala[9999].
- Biskup, M. (1985). Nyare polska forskningar i kammararkivet. *Arkiv, samhälle och forskning*, 1985, s. 43-47.
- Biskup, M. & Przybylska, B. (1987). *Gdańsk's trade with Stockholm at the turn of the middle ages and modern times*. Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich.
- Bonaccorsi, P., Caristi, C., Gargiulli, C. & Leuzzi, U. (2008). Flavonol glucosides in Allium species: A comparative study by means of HPLC–DAD–ESI–MS–MS. *Food Chemistry*, 107(4), ss. 1668-1673.

- Bremer, F. (1845). *Nya teckningar utur hvardagslivet. D. 7, I Dalarna* [Elektronisk resurs]. Stockholm: Hjerta. Tillgänglig: <http://hdl.handle.net/2077/38316>
<http://litteraturbanken.se/forfattare/BremerF/titlar/NyaTeckningar7/info>.
- Brickell, C. (2009). *International code of nomenclature for cultivated plants : (ICNCP or Cultivated Plant Code) incorporating the rules and recommendations for naming plants in cultivation : adopted by the International Union of Biological Sciences, International Commission for the Nomenclature of Cultivated plants*. Leuven: International Society for Horticultural Science[0000].
- Brøndegaard, V.J. (1987). *Folk og flora : dansk etnobotanik. Vol. 1*. Köpenhamn: Rosenkilde og Bagger.
- Burman, F.A. (1930). *Fale Burmans Anteckningar om Jämtland : i urval*. (Skrifter utgivna av Jämtlands läns fornskriftsällskap, 99-0505391-3 ; 1. Lund: Håkan Ohlsson.
- Burr, F. (1863). *The field and garden vegetables of America: containing full descriptions of nearly eleven hundred species and varieties; with directions for propagation, culture, and use*. Boston: Crosby and Nichols. Tillgänglig: <https://www.biodiversitylibrary.org/item/92326>.
- Bäärnhelm, K. & Holmlund, B. (2012). *Trädgård och park vid Lundby prästgård i Viby socken - inventering och dokumentation*. (Delprojekt inom - Leader Mellnsjölandet. "Vibybygden - värld att visa. Steg 1".
- Börjeson, A. (2015). *Sorter av köksväxter. Svenska priskuranter från 1800-talet till 1930*. (NordGen publication series: NordGen.
- Börjeson, A. & Nygårds, L. (2011). *Amatör- och bevarandesorter : regler kring utsädesodling och försäljning*. Jönköping: Jordbruksverket.
- Böök, F. (1923). *Artur Hazelius : en levnadsteckning*. Stockholm: Norstedt.
- Celander, H. (1955). *Förkristen jul enligt norröna källor*. Stockholm: Almqvist & Wiksell.
- Chapin, L.D. (1843). *The vegetable kingdom; or, Handbook of plants and fruits*. New York: Lott. Tillgänglig: <https://www.biodiversitylibrary.org/item/66586>.
- Combles, d. (1780). *L'École du jardin potager, contenant la description exacte de toutes les plantes potagères ... Troisième édition, augmentée du Traité de la culture des pêchers ... & à laquelle on a joint la Manière de semer en toute saison*. P. Fr. Didot le jeune; Delalain l'aîné: Paris.
- Currah, L. (2002). 16 Onions in the Tropics: Cultivars and Country Reports. I: Rabinowitch, H.D. & Currah, L. (red.) *Allium Crop Science: Recent Advances*. Wallingford, Oxon: CABI Publishing, s. 379.
- Currah, L. & Proctor, F.J. (1990). *Onions in tropical regions (NRI Bulletin No. 35)*. Chatham Maritime, Kent: Natural Resources Institute. Tillgänglig: <http://gala.gre.ac.uk/11067/>.
- Dagens Nyheter* (1890). Realiseras. 1890-12-05.
- Dagliga tidningar eller Dagligt allehanda* (1795). Till salu finnes. 1795-04-20.

- Dahlberg, G. & Johansson, I. (1941). *Svenskt lantbrukslexikon*. Stockholm: Svensk litteratur.
- Davis, B.R. (1872). Shallots Seeding. *The gardeners' chronicle : a weekly illustrated journal of horticulture and allied subjects*.(32), s. 1198.
- de Candolle, A. (1890). *Origin of cultivated plants*. New York: Hafner Pub. Co.
Tillgänglig: <https://www.biodiversitylibrary.org/item/70912>.
- de Vahl, E. (2016-04-22). Norrlandslök – nordlig raritet, mellansvensk torparväxt eller återfunnen skånsk spetsforskning?
- de Vahl, E. & Svanberg, I. (2019). "En outhärdlig löklukt": Vilken slags lök tuggade allmogen i Dalarna under gudstjänsterna? [Abstract: »An unbearable smell of onions«: What kinds of onions were consumed by the peasantry in Dalecarlia during church services?]. *Svensk Botanisk Tidskrift*, 113, ss. 134-147.
- Description des plantes potagères* (1856). Paris: Vilmorin-Andrieux et Cie. Tillgänglig: <https://www.biodiversitylibrary.org/item/138166>.
- Dicks, S.B. (1924). Onions for autumn sowing. *The gardeners' chronicle : a weekly illustrated journal of horticulture and allied subjects.*, ser.3 v.75, ss. 359-360.
- Dicks, S.B. (1925). The shallot. *The gardeners' chronicle : a weekly illustrated journal of horticulture and allied subjects.*, ser.3 v.78, ss. 486-488.
- Dovlén, S. & Olsson, E. (2014). *Nationella, regionala och kommunala aktörer om implementering av den europeiska landskapskonventionen i Sverige*.
- Dybeck, R. (1847). *Runa : Svenska forn-samlingar*. Stockholm: Bonnier[1848].
- Dybeck, R. (1918). *Om Dalarna*. (Dalarnes hembygdsförbunds skrifter, 99-1377249-4 ; 2. Stockholm: Norstedt.
- Ecosystems and human well-being : synthesis* (2005). Washington, DC: Island Press.
Tillgänglig: <http://www.millenniumassessment.org/documents/document.356.aspx.pdf>.
- Eneroth, O. (1857). *Trädgårdsbok för allmogen [Elektronisk resurs]*. Stockholm: Förf.
Tillgänglig: <http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:kb:eod-1295428>.
- Eneroth, O. (1867). *Trädgårdsbok för allmogen [Elektronisk resurs]*. Stockholm: Norstedt. Tillgänglig: <http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:kb:eod-1954986>.
- Ericsson, G. & Hellquist, M. (1989). *Folklivet i Åkers och Rekarne härader. 1, Arbete och redskap : anteckningar för 1830-1840-talen*. Uppsala: Dialekt- och folkminnesarkivet.
- Eriksson, G. (1969). *Botanikens historia i Sverige intill år 1800*. Uppsala: Almqvist & Wiksell.
- Fernow, E. & Ernvik, A. (1977). *Erik Fernows Beskrivning över Värmland*. Karlstad: NWT.
- Flinck, M. (1994). *Tusen år i trädgården : från sörmländska herrgårdar och bakgårdar*. Stockholm: Tiden.

- Forssell, H. (1875). *Sveriges inre historia från Gustaf den förste: med särskildt afseende på förvaltning och ekonomi. / 2*. Stockholm: Norstedt.
- Forsslund, K.-E. (1926). *Med Dalälven från källorna till havet. Del 2, Väster-Dalälven, Bok 5, Wanån*. Stockholm: Åhlén & Åkerlund.
- Franck, J. (1973). *Speculum botanicum*. (Suecica rediviva, 99-0117564-X ; 41. Stockholm: Rediviva.
- Fries, E. (1880). *Kritisk ordbok öfver svenska växtnamnen*. Stockholm: Norstedt.
- Friesen, N. & Klaas, M. (1998). Origin of some minor vegetatively propagated *Allium* crops studied with RAPD and GISH. *Genetic Resources and Crop Evolution*, 45, ss. 511-523.
- Fritsch, R. & Friesen, N. (2002). *1 Evolution, Domestication and Taxonomy*.
- Funke, C.P. (1795). *Naturgeschichte und Technologie : für Lehrer in Schulen und für Liebhaber dieser Wissenschaften ; Zur allgemeinen Schul-encyklopädie gehörig. 2 2*. Braunschweig: Schulbuchhandlung.
- Gurushidze, M., Mashayekhi, S., Blattner, F.R., Friesen, N. & Fritsch, R.M. (2007). Phylogenetic relationships of wild and cultivated species of *Allium* section *Cepa* inferred by nuclear rDNA ITS sequence analysis. *Plant Systematics and Evolution*, 269(3), ss. 259-269.
- Göteborgs Handels- Och Sjöfartstidning; (1892). 1892-04-30.
- Hallgren, K. (2016). *En kåhläppa ej at räkna : köksväxtodlingen i 1700-talets jordbrukssystem*. Uppsala: Institutionen för stad och land, Sveriges lantbruksuniversitet. Tillgänglig: <http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:slu:epsilon-e-3687>.
- Hasselquist, F. (1766). *Voyages and travels in the Levant; in the years 1749, 50, 51, 52. [Elektronisk resurs] : Containing observations in natural history, physick, agriculture, and commerce: particularly on the Holy Land, and the natural history of the scriptures. Written originally in th Swedish language, by the Late Frederick Hasselquist, M.D. fellow of the Royal Societies of Upsal and Stockholm. Published, by order of Her Present Majesty the Queen of Sweden, by Charles Linnüs, physician to the King of Sweden, professor of botany at Upsal, and member of all the learned societies in Europe*. London: Printed for L. Davis and C. Reymers, opposite Gray's-Inn-Gate, Holborn, printers to the Royal Society.
- Hellström, P. (1917). *Norrlands jordbruk*. Uppsala: Almqvist & Wiksell (distr.
- Hjalmarsson, I. & Wallace, B. (2007). Gooseberry and currant in Sweden: History and cultivar development.
- Hofflander, C.S. (1822a). För att i någon mån wara mitt Fädernesland gagnelig. *Christianstad Weckoblad*(9), ss. 2-3.
- Hofflander, C.S. (1822b). Tillägg wid beskrifningen om den Asiatiska Rödlöken. *Christianstad Weckoblad*(10), ss. 3-4.

- Hülphers, A.A. (1777). *Samlingar til en beskrifning öfwer Norrland Saml. 3 Om Herjedalen*. Westerås.
- Hülphers, A.A. (1912). *Samlingar til en beskrifning öfwer Norrland : Andra och tredje samlingen om Jämtland och Herjedalen*. Stockholm[1775].
- Hülphers, A.A. (1985). *Samlingar til en beskrifning öfwer Norrland : Första samlingen om Medelpad 1771 samt Fierde samlingen om Ångermanland 1780*. Umeå: Två förläggare[1771].
- Hülphers, A.A. & Biberg, I. (1797). *Samlingar til en beskrifning öfwer Norrland. Af Abrah: [5-6:] Abrah. Abr:sson Hülphers. =(Pl.titelbl.)= =Wästerås. 1-6. 1771-97= [Elektronisk resurs] [Del 6] Femte samlingen II bandet om Westerbottens städer*. Westerås tryckt hos J.L. Horrn 1797. Wästerås. Tillgänglig: <http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:umu:rara-40>.
- Hülphers, A.A., Bringéus, N.-A. & Hvarfner, H. (1978). *Dagbok öfwer en resa genom Norrland 1758*. (Svenska bokskatter, 99-0132120-4. Stockholm: LT.
- Ihrström, C.G. (1808). *Försök till en practisk trädgårds-bok, grundad på en säker theorie*. Stockholm: C.F. Marquard.
- Inrikes Tidningar* (1774). Utdrag af et bref från Råda sockn. 1774.
- J., P. (1892). Några framstående köksväxter. *Tidning för Trädgårdsodlare*, 1892(6).
- Jensen, F.J.C. (1876). *Dansk Havebog : en grundig Vejledning i Frugt-, Blomster- og Køkkenhave-Dyrkningen samt Driveriet*. Köpenhamn: P.G. Philipsens Forlag.
- Jersey, C.B.S. (1872). Diseased Shallots. *The gardeners' chronicle : a weekly illustrated journal of horticulture and allied subjects*.(32), s. 1294.
- Johnson, C.W. & Emerson, G. (1844). *The American farmer's encyclopedia and dictionary of rural affairs : embracing all the most recent discoveries in agricultural chemistry*. 3rd ed. uppl. Philadelphia Carey and Hart. Tillgänglig: <https://www.biodiversitylibrary.org/item/97757>.
- Jones, M., Howard, P., Olwig, K.R., Primdahl, J.r. & Sarlöv Herlin, I.J.N.G.T.-N.J.o.G. (2007). Multiple interfaces of the European landscape convention, 61(4), ss. 207-216.
- Jörlin, E., Linné, C.v. & Lueder, F.H.H. (1796). *Flora macelli hortensis. Svenska köks- och krydde-gården. Innehållande alla de förnämsta i Europa brukeliga kål-rot- grön- sallat- och krydde-gårds matväxter, med deras odling och bruk sammanfattad af Engelbert Jörlin ... Tredje tilökta [Elektronisk resurs] : och förbättrade uplagan*. Lund: Joh. Lundblad. Tillgänglig: <http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:kb:eod-2404565>.
- Kamenetsky, R. & Rabinowitch, H.J.A.c.s.r.a. (2002). Florogenesis, ss. 31-57.
- Kammecker, J. (1731). *En til sitt kära fäderneslandz dienst och nytta utgifwen trädgårdz-man [Elektronisk resurs] hwarutinnan afhandlas trä-gårdars och der til hörande wetenskaper, med åtskillige plantatier af trän, som walnötter, kastanier, &c. färgegräs som safflower, voad, &c. med annat som lacritz och saffran &c. Jämte en bifogat köke- och krydde-gård om allehanda växter*

huru the böra såås, uti hwad jordmon, teken, ny eller nedan, med mera. Grundat uppå goda filosofiska principier och sielfwa praxin. : Och utzirat med skiöna koppar-stycken. Stockholm: Benjamin G. Schneider. Tillgänglig: <http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:umu:rara-637>.

- Karlsson Strese, E.-M., Lundström, M., Hagenblad, J. & Leino, M.W. (2014). Genetic Diversity in Remnant Swedish Hop (*Humulus lupulus* L.) Yards from the 15th to 18th Century. *Economic Botany*, 68(3), ss. 231-245.
- Kik, C.J.A.c.s.R.a. (2002). Exploitation of wild relatives for the breeding of cultivated *Allium* species, 81100.
- Kleine, vermischte nachrichten. (1844). *Verhandlungen des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den Königlich Preussischen Staaten*, 17, s. 161.
- Krontal, Y., Kamenetsky, R. & Rabinowitch, H.D. (2000). Flowering physiology and some vegetative traits of short-day shallot: A comparison with bulb onion AU - *The Journal of Horticultural Science and Biotechnology*, 75(1), ss. 35-41.
- Lamprecht, H. (1933). Meddelande 26-33 från Alnarps trädgårdars försöksverksamhet, Tredje årgången, 1929.
- Landgren, L. (1910). *Vår trädgård*. Stockholm: Askerberg.
- Lange, J. (1994). *Kulturplanternes indførselshistorie i Danmark indtil midten af 1900-tallet*. Frederiksberg: Jordbrugsforlaget.
- Larsson-Kilian, A. (1912). *Småbruket : en bok till väckelse och ledning för Sveriges småbrukare*. Uppsala: Lindblad.
- Larsson, I. (2010). *Millefolium, rölika och näsegräs : medeltidens svenska växtvärld i lärd tradition*. Stockholm: Kungliga Skogs- och lantbruksakademien.
- Latałowa, M., Badura, M., Jarosińska, J. & Święta-Musznicka, J. (2007). Useful plants in medieval and post-medieval archaeobotanical material from the Hanseatic towns of Northern Poland (Kołobrzeg, Gdańsk and Elbląg). I: *Medieval Food Traditions in Northern Europe* 12). Copenhagen: National Museum, ss. 39-72.
- Leino, W., Matti (2017). *Spannmål : svenska lant sorter*. Stockholm: Nordiska museets förlag.
- Leino, W., Matti, Solberg, Ø., Svein Ø, Tunset, H.M., Fogelholm, J., Strese, E.-M.K. & Hagenblad, J. (2018). Patterns of Exchange of Multiplying Onion (*Allium cepa* L. Aggregatum-Group) in Fennoscandian Home Gardens. *Economic Botany*, 72(3), ss. 346-356.
- Levander, L., Bannbers, O., Odstedt, E. & Rombo, F. (1943). *Övre Dalarnes bondekultur under 1800-talets förra hälft*. (Skrifter / utg. av Kungl. Gustav Adolfs akademien för folklivsforskning, 99-0440828-9 ; 11. Stockholm: Jonson & Winter i distribution[1953].
- Lilja, N. (1842). *Handbok i de odlade vexternas flora och deras kultur. Till ledning för åkerbrukare, trädgårdsodlare och blomstervänner [...]* Första häftet / H. 1. Örebro: Lindh.

- Lind, G. (1941). *Stockholmsträdgårdar under gångna tider : en kort redogörelse för äldre trädgårdar i Stockholmstrakten och deras mästare*. Stockholm: Saxon & Lindström.
- Lind, G. & Liljewall, F. (1909). *Köksväxtodling :Handledning vid köksväxters odling på fritt land och under glas*. Stockholm: Wahlström & Widstrand.
- Linné, C.v. (1889). *Carl von Linnés ungdomsskrifter [Elektronisk resurs] Ser. 2*. Stockholm: P.A. Norstedt & söners. Tillgänglig: <http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:kb:dig-8224259>.
- Linné, C.v. (2007). *Linnés dalaresa*: Gullers Förlag.
- Linné, C.v. (1748). *aroli Linnæi ... Hortus Upsaliensis, exhibens plantas exoticas, horto Upsaliensis academiae a sese illatas, ab anno 1742, in annum 1748, additis differentiis, synonymis, habitationibus, hospitiiis, rariorumque descriptionibus, in gratiam : studiosæ juventutis, vol. I. Stockholmiae sumtu & literis Laurentii Salvii 1748*. Stockholmiae: Sumtu & literis Laurentii Salvii. Tillgänglig: <https://www.biodiversitylibrary.org/item/13841>.
- Linné, C.v., Lindfors, O. & Retzius, G. (1907). *Linnés dietetik*. Uppsala: [Lundequistska bokhandeln].
- Loudon, J.C., A & Spottiswoode, R. (1840). *The gardener's magazine and register of rural & domestic improvement* new ser., v. 6 (1840)). London: Longman, Rees, Orme, Brown and Green. Tillgänglig: <https://www.biodiversitylibrary.org/item/100825>.
- Lowenthal, D. (2005). Natural and cultural heritage. *International Journal of Heritage Studies*, 11(1), ss. 81-92.
- Lueder, F.H.H. & Miller, P. (1780). *Vollständige Anleitung zur Wartung aller in Europa bekannten Küchengartengewächse*. Lübeck: C.G. Donatius.
- Lundberg, P. (1775). *Den svenska frösamlaren*. Stockholm: Lars Wennberg[2017-02-09 11:37:38].
- Lundberg, P. (1780). *Den rätta svenska trädgårds-praxis, eller Kort underrättelse huru köks- trä- örte- och lustgårdar, tillika med orangerier samt humlegårdar, böra anläggas, skötas och conserveras. Sammanskrefwen, och med kongl. maj:ts allernådigste privilegio [Elektronisk resurs]*. Stockholm. Tillgänglig: <http://rara.ub.umu.se/bookview/BookViewServlet/ipac/admin/BookViewLoader.jsp?method=getIpacBook&BookId=134>.
- Lundén, O. (1920). *Köksväxtodling : handbok i köksväxternas odling för trädgårdsodlare och trädgårdsundervisningen i Finland*. Stockholm: Norstedt[1920].
- Lundquist, K. (2005). *Lilium martagon L. : krolliljans introduktion och tidiga historia i Sverige intill år 1795 - i en europeisk liljekontext*. Alnarp: Institutionen för landskapsplanering, Sveriges lantbruksuniversitet. Tillgänglig: <http://pub.epsilon.slu.se/811>.
- Lyttkens, A. (1908). *Svenska växtnamn. D. 1-2*. Stockholm: Fritzes.

- Lyttkens, A. (1915). *Svenska växtnamn. D. 3*. Stockholm: Fritzes.
- Löksläktet (1892). *Nyaste Kristianstadsbladet*(305).
- Maffi, L.J.T.S.h.o.e. & Pound, S.L.S. (2007). Biocultural diversity and sustainability, ss. 267-77.
- Maher, J. (1822). Transactions of the Horticultural Society of London. I: *Transactions of the Horticultural Society of London*v.3(1822)). London: M. Bulmer & Co., s. 305. Tillgänglig: <https://www.biodiversitylibrary.org/item/151496>.
- May, J. (1872). Shallots, Seeding and Diseased. *The gardeners' chronicle : a weekly illustrated journal of horticulture and allied subjects*.(32), s. 1166.
- McIntosh, C. (1855). *The book of the garden*v.2 (1855)). Edinburgh: W. Blackwood and Sons. Tillgänglig: <https://www.biodiversitylibrary.org/item/117442>.
- Mebus, F. (2014). *Fria eller fälla [Elektronisk resurs] en vägledning för avvägningar vid hantering av träd i offentliga miljöer*. Stockholm: Riksantikvarieämbetet. Tillgänglig: <http://kulturarvsdata.se/raa/samla/html/7812>.
- Miller, P. (1735). *The gardeners dictionary*. London: Printed for the author, and sold by C. Rivington.
- Miller, P. (1754). *The gardeners dictionary*. London: Printed for the author
- Miller, P. (1768). *The gardeners dictionary*. London: [Printed for the author]
- Milne, T. (1822). Description of the Hollow Leek. I: *Transactions of the Horticultural Society of London*v.3(1822)). London: M. Bulmer & Co., s. 416. Tillgänglig: <https://www.biodiversitylibrary.org/item/151496>.
- Mogren, L.M., Olsson, M.E. & Gertsson, U.E. (2006). Quercetin Content in Field-Cured Onions (*Allium cepa* L.): Effects of Cultivar, Lifting Time, and Nitrogen Fertilizer Level. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54(17), ss. 6185-6191.
- Mollet, A., Tanner, K., Tanner, R. & Lundquist, K. (2007). *Le jardin de plaisir = Der Lust Gartten = Lustgård = The garden of pleasure : inledning, kommentarer = introduction, commentaries*. Uppsala: Gyllene Snittet.
- Müller, D. (1850). *Frukt-träds uppdragning, förädling och skötsel, frukt- och grönsakers drifning, samt köksträdgårdens vård ... Med många i texten tryckta träsnitt / [D. 2]*. Stockholm: Bonnier.
- Müller, D. (1861). *Frukt- och köks-trädgården : fruktträds uppdragning, förädling och skötsel, frukt- och grönsakers drifning samt köksträdgårdens vård*. Stockholm: Bonnier.
- Myrdal, J. (2007). Källpluralismen och dess inkluderande metodpaket. *Historisk tidskrift*, 127(3), ss. 2-11.
- Nielsen, S.E. (2018). *De gamle sorter af vore køkkenurter : glimt af deres skandinaviske historie før 1950*. Silkeborg.
- Nord, A. (2008). *Trädgårdsboken som text 1643–2005*. Diss.: Acta Universitatis Stockholmiensis.
- Norrbottensposten* (1870). 1870-11-10.

- Norrköpings Tidningar (1836). Till salu. 1836-06-08.
- Nygårds, L. & Leino, W., Matti (2013). *Klint Karins kålrot och mor Kristinas böna : om fröuppropets kulturarv*. Alnarp: SLU.
- OE:s snabblok (1950). *Yrkesmännen och vi : J. E. Ohlsens enke A.-B.s trädgårdsblad*, 17(3), ss. 9-12.
- Ohm (1839). XL. Moscoviter Kartoffel-Küchen-Zwiebel, auch Ruffilche Charlotten genannt. - Von ». *Verhandlungen des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den Königlich Preussischen Staaten*, 10, s. 197.
- Olafsen, O. (1898). *Havebrug og Frugtavl i Norge i Middelalderen*. Christiania.
- Olsson, P. (2006). *Allén, landskapet och kulturvärdena* S. 82-91): Gångna landskap : möten mellan väghistoria och landskapshistoria 2006.
- Oxenstierna, A., Edén, N., Bonde, C. & De Geer, L. (1905). *Rikskansleren Axel Oxenstiernas skrifter och brevvexling. Afd. 2. Bd 11, Carl Bonde och Louis De Geer m. fl. bref angående bergverk, handel och finanser*. Stockholm: Utg.
- Perry, C.W. (1872). Raising Shallots from Seed. *The gardeners' chronicle : a weekly illustrated journal of horticulture and allied subjects*.(32), s. 1166.
- (1952). *Persmässa* (Series Persmässa band 20). Tillgänglig: http://www.saob.se/artikel/?unik=P_0633-0236.9R3m [2019-10-16].
- Pihl, A. (1913). *Berättelse öfver Svenska trädgårdsföreningens verksamhet åren 1832-1911 [Elektronisk resurs]*. Stockholm: Centraltryckeriet. Tillgänglig: <http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:kb:eod-1638277>.
- Pihl, A., Löwegren, G. & Lindgren, E. (1872). *Handbok i svenska trädgårdsskötseln. 1, Inledning till trädgårdsskötseln, omfattande trädgårdsskötseln hufvudgrunder*. Stockholm: Flodin.
- Poiteau, A. (1809). *Le Bon jardinier : almanach pour l'année... : contenant des principes généraux de culture; l'indication, mois par mois, des travaux à faire dans les jardins*1809). Paris: École de médecine. Tillgänglig: <https://www.biodiversitylibrary.org/item/98124>.
- Poiteau, A. (1837). *Le Bon jardinier : almanach pour l'année... : contenant des principes généraux de culture; l'indication, mois par mois, des travaux à faire dans les jardins*1837). Paris: École de médecine. Tillgänglig: <https://www.biodiversitylibrary.org/item/199196>.
- Poiteau, A. (1844). *Le Bon jardinier : almanach pour l'année... : contenant des principes généraux de culture; l'indication, mois par mois, des travaux à faire dans les jardins*1844). Paris: École de médecine. Tillgänglig: <https://www.biodiversitylibrary.org/item/98389>.
- Poiteau, A. & Audot (1817). *Le bon jardinier: almanach pour l'année 1817*. Paris. Tillgänglig: <http://www.wbc.poznan.pl/dlibra/docmetadata?id=354019&from=publication>.

- Poiteau, A. & Audot (1819). *Le bon jardinier: almanach pour l'année 1819*. Paris.
Tillgänglig: <http://www.wbc.poznan.pl/dlibra/docmetadata?id=354019&from=publication>.
- Poiteau, A. & Audot (1825). *Le bon jardinier: almanach pour l'année 1825*. Paris.
Tillgänglig: <http://www.wbc.poznan.pl/dlibra/docmetadata?id=354019&from=publication>.
- Qiu, L. (2014). *Linking biodiversity and recreational merits of urban green spaces* (2014). Alnarp: SLU.
- Rabinowitch, H.D. & Kamenetsky, R. (2002). 17 Shallot (*Allium cepa*, Aggregatum Group). I: Rabinowitch, H.D. & Currah, L. (red.) *Allium Crop Science: Recent Advances*. Wallingford, Oxon: CABI Publishing, s. 409.
- Ringius, L.A. (1864). Köksväxtodlingen i Piteå 1863. *Tidning för Trädgårdsodlare*, 1864(4).
- Ringius, L.A. (1868). Växtodlingen i Norrbotten. *Tidning för Trädgårdsodlare*, 1868(4).
- Rosenblad, J.A. (1834). Underättelse, om några Ekonomiska Växter, hvilka förtjena att allmänt odlas. *Svenska trädgårdsföreningens årsskrift*, 1834(1).
- Rosenhane, S. & Lagerstedt, T. (1944). *Oeconomia*. Uppsala: Lärdomshistoriska samfundet.
- Roswall, A. (1903). *Kvinnans bibliotek : uppslagsbok för hemmet. 3; , Handbok i varukännedom för alla*. Stockholm: Ander.
- Rudbeck, O. (1685). *Hortus botanicus variis exoticis indigenisque plantis instructus*: H. Curio. Tillgänglig: <https://play.google.com/store/books/details?id=ql0-AAAAcAAJ>.
- Rudbeck, O. & Rudbeck, O. (1701). *Campus Elysus. [Del 2], Campi Elysii liber secundus, opera Olai Rudbeckii, patris & filii, editus. Upsaliæ. Then andre delen af Glysis wald, igenom Olof Rvdbäck, fadren och sonen, vthgången och tryckt vti Vpsala åhr 1701. [Elektronisk resurs]*. Uppsala: Rudbeck. Tillgänglig: <http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:alvin:portal:record-102731>
http://www6.ub.lu.se/dobelius/BDL_Pi_002.jpg.
- Rydén, M. (2015). *Johannes Franckenius och den svenska floran : en studie i växt- och namnkunskap i 1600-talets Sverige*. Uppsala: Kungl. Gustav Adolfs akademien för svensk folkkultur.
- Rålamb, Å. (1694). *Utaf adelig öfning een handbook, som lærer huru een adelsman rätt kan låta bruka een kökz-gård och alla handgrep till at rätt såå plantera alt hwad där uti hörer, sampt ett memorial för en trädgård-mästare huru han alla salater och många slags grönkåhl uhr kökz-gården sampt af willa fälltet skal weta at hempta [Elektronisk resurs]*. Stockholm[2017-02-08 07:41:39].
- Schubeler, P.O. (1880). Några vegetationsbilder från Norge. *Svenska trädgårdsföreningens tidskrift*, s. 172.

- (1893). *Skock*. Publicerad 1972 uppl. (Series Skock. Lund Tillgänglig: www.saob.se [2019-10-16]).
- Sonesson, N. (1930). *Handbok för trädgårdsodlare*. andra upplagan uppl. Stockholm: Bonnier.
- Starr, W.H. & Stearn, J.M. (1847). American institute farmers club. *The Farmer and mechanic.*, 1(28), s. 326.
- Stearn, P.W.T. HISTORICAL SURVEY OF THE NAMING OF CULTIVATED PLANTS. I:1986: International Society for Horticultural Science (ISHS), Leuven, Belgium, ss. 19-28. Tillgänglig: <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.1986.182.1>.
- Stearn, W.T.J.B.B.M.N.H.B. (1960). *Allium and Milula in the central and eastern Himalaya*, 2, ss. 161-191.
- Sticklök, Mi-sommar- eller Snabblök (1953). *Yrkesmännen och vi : J. E. Ohlsens enke A.-B.s trädgårdsblad*, 20(1), s. 14.
- Stockholms Dagblad* (1826). Till salu finnes. 1826-11-09.
- Stockholms Dagblad* (1831). 1831-09-23.
- Stockholms Dagblad* (1844). Till salu finnes. 1844-01-19.
- Strachan, C. (1822). Transactions of the Horticultural Society of London. I: *Transactions of the Horticultural Society of London* v.3(1822)). London: M. Bulmer & Co., s. 369. Tillgänglig: <https://www.biodiversitylibrary.org/item/151496>.
- Strese, E.-M. & De Vahl, E. (2018). *Kulturarvsväxter för framtidens mångfald : köksväxter i Nationella genbanken*. Alnarp: SLU.
- Strese, E.-M. & Tollin, C. (2015). *Humle : det gröna guld*. Stockholm: Nordiska Museets Förlag.
- Svanberg, I. (2011). *Folklig botanik*. Stockholm: Dialogos.
- Svanberg, I., Berggren, Å.J.J.o.E. & Ethnomedicine (2019). Ant schnapps for health and pleasure: the use of *Formica rufa* L.(Hymenoptera: Formicidae) to flavour aquavit, 15(1), ss. 1-6.
- Swederus, A.M.B. (1880). Svensk hortikultur i forna dagar. . *Svenska trädgårdsföreningens tidskrift*, 1880, s. 8.
- Swederus, M.B. (1886). En trädgårdsbok för svenska adelsmän på 1600-talet - Kulturhistorisk skizz. *Svenska trädgårdsföreningens tidskrift*, 1886.
- Thompson, R. (1859). *The Gardener's Assistant, practical and scientific*. London: Blackie & Son
- Tillandz, E. (1673). *Catalogus plantarum tam in excultis quam incultis locis prope Aboam superiorj æstate nasci observatarum*. Aboæ.
- Tillhagen, C.-H. (1991). *Himlens stjärnor och vädrets makter*. Stockholm: Natur och kultur.
- Täckholm, V. & Drar, M. (1954). *Flora of Egypt Vol. 3 Angiospermae, part Monocotyledones: Liliaceae - Musaceae*. Kairo: Cairo University press.

- Ulander, A. (1939). Ett och annat om trädgårdsodling i övre Norrland. *Lustgården. Årsskrift för föreningen för dendrologi och parkvård*, 20, s. 7.
- Wahlberg, P.F. (1835). Årsberättelse uppläst vid Svenska trädgårds-föreningens Allmänna Sammankomst den 28 Febr. 1835. *Svenska trädgårdsföreningens årsskrift*, 1835.
- Wahlberg, P.F. (1836). Årsberättelse uppläst vid Svenska trädgårds-föreningens Allmänna Sammankomst den 2 Mars . 1836. *Svenska trädgårdsföreningens årsskrift*, 1835.
- Wahlberg, P.F. (1838). Årsberättelse uppläst vid Svenska trädgårds-föreningens Allmänna Sammankomst den 28 februari . 1838. *Svenska trädgårdsföreningens årsskrift*, 1838.
- Wahlberg, P.P. (1839). Årsberättelse uppläst vid Svenska trädgårds-föreningens Allmänna Sammankomst den 27 februari . 1839. *Svenska trädgårdsföreningens årsskrift*, 1839.
- Newspaper* (1846). Title. Issue Date.
- Verein zur Beförderung des Gartenbaues in den Preussischen, S. (1867). Versammlung des Vereines zur Beförderung des Gartenbaues. *Wochenschrift des Vereines zur Beförderung des Gartenbaues in den Königl. Preussischen Staaten für Gärtneri und Pflanzenkunde*, s. 19.
- Westerlund, T. (2017). Trädgårdsmästarens förökningsmetoder: dokumentation av hantverkarskunskap.
- Vestmanlands Läns Tidning* (1835). Recension Svenska Trädgårds-Föreningens Årsskrift 1834. 1835-03-05.
- Vick, J. (1878). *Vick's flower and vegetable garden. Vicks' priced catalogue of seeds, bulbs and plants for 1878.*
<https://archive.org/details/vicksflowerveget00vick/page/156>: Vick, James.
- Vide, S.-B. (1966). *Sydsvenska växtnamn*. (Skrifter / utgivna genom Landsmålsarkivet i Lund 99-0241674-8 ; 17. Lund: Gleerupska universitetsbokh. förl.
- Wilde-Duyfjes, B.E.E.d. (1973). Typification of 23 Allium Species Described by Linnaeus and Possibly Occurring in Africa. *Taxon*, 22(1), ss. 57-91.
- Vilmorin-Andrieux, Robinson, W. & Thomson, W.P. (1920). *The vegetable garden; illustrations, descriptions, and culture of the garden vegetables of cold and temperate climates*. 3d ed. uppl. New York: E.P. Dutton and company.
 Tillgänglig: <https://www.biodiversitylibrary.org/item/66449>.
- Woldetsadik, K. (2003). *Shallot (Allium cepa var. ascolonicum) responses to plant nutrients and soil moisture in a sub-humid tropical climate* 367). Alnarp: CABI Publishing.
- von Unge, O.S. (1829). *Vandring genom Dalarne, jemte författarens resa söderut. Svenskt original. Med sex lithographierade landskapsvuer*. Stockholm: Zacharias Hæggström.

- Woodward, P. (1996). *Garlic and friends : the history, growth and use of edible alliums*. South Melbourne: Hyland House.
- Vothmann, J.G. (1837). *Trädgårds-katekes för landtmannen. Femte upplagan [...]* Öfversättning. Förra delen. Linköping: Petre.

Bilaga 1

Taxonomiskt tolkad som	Angivet namn	Årtal	Författare	Plantering	Skörd	avstånd/djup	Gödsel/jordmån	Övrigt	Användning	övriga växtslag beskrivna	Gräslök delas	Gräslök fröförökas
A.ceph. Aggregatum-Gruppen - schalottenlök	charlotter	1694	Rålamb	sätts om hösten	När Gräset begynner at wissna	effter Snöret 4 tol bredt emellan/ och 3 toll djupt		man kan och låta dem stå 3 eller 4 åhr i Jorden der god Sandblandad Jord är/ så blij de större - Fröet komer ifrån italien, och sås som det andra Lööffröbet	de stooras spisas och de små förwaras at uthsättias	Matlök, Snitlök (Gräslök?), wittlök, kol- eller jacobslök	Ja	
Allium spp.	kol- eller jacobslök	1694	Rålamb	Slutet av Juli, (nedanet i Iulio)	Om Wären kan man brukat till Matz / de andra kan mau låta stå till tider blir at plantera dem.		i feet Jord	Tillsamman med luctue Fröö och Rapuntzel (Vårklynne, Valeriana locusta?) som kan brukas om Hösten	Om Wären kan man brukat till Matz /	Matlök, Snitlök? (Gräslök?), wittlök, charlotter	Ja	
A.ceph. Aggregatum-Gruppen - schalottenlök	Charlotter	1722	Ahlich	Efter jacobii när månan avtager	Emot jacobî tagas the åter up / när grödan äfwan til är wisnad och torckad	på sängar af 2 alnars bredd, altfort 4. tummar ifrån hwar annan och 2 tummar djupt	uti god, lös, sandblandad Jord, ordenteligen effter snöret	The stora kan man bruka i maten och the smäre förwahra til plantering. Eljest kan man them wäl låta stå 2 till 3 åhr / fören man them vptager/.så blifwa lökame thess större, hwar Jorden är sandblandad. Theras frö sås äftvenwäl såsom Löök-frö. Dock när man sa många af the unga utwäxer hafwer, som behöfwas, så är thet ey at åt upbringa dem af frö		purjo (porro), gräslök, matlök (Holländsk Röd Löök) St Johannis löök, hvit löök	Ja	
Allium spp.	St Johannis Löök	1722	Ahlich	Then tages up Uti Augusti, men 3 wekor thereffter planteras then , wid Månans avtagande	Then tages up Uti Augusti	effter snöret, altfort 1/4 alns bredd ifrån hwarannan	uti god, lös, och något fuktig Jord,	The öfrige kan man ta låta stå mogne in til planterings-tiden	Om följande Wären emot Majum kan man begynna at bruka den i maten / til thess den åter blifwa hård	purjo (porro), gräslök, matlök (Holländsk Röd Löök) schalottenlök, hvit löök	Ja	
A.ceph. Aggregatum-Gruppen - schalottenlök	Scharlotter	1728	Dahlman	sättes om hösten	Så snart gräser begynner att wissna	effter snöret 3 . tum djupt , och 4 . tum emellan hwardera		Man kan och låta dem få 3 eller 4 år i jorden, hwareft god jord är , så blifwa de des större	De stora brukas til Matlagande, och de små förwaras at utsättias	Matlök (löök), Hvitlök, Johannis löök		
Allium spp.	Johannis löök	1728	Dahlman	i nedanet i Augusti månad	Om wären kunna de brukas til mats, De andre kam man låta stå til des tid blifwer at plantera dem		uti feth jord		Om wären kunna de brukas til mats	Matlök (löök), Hvitlök, Schalotter		
A.ceph. Aggregatum-Gruppen - schalottenlök	Charlotter	1731	Kammecker	små lökar upptagna straxt efter Jacobi Dag, uti aftagande Måna, och teknen Stenbocken eller Jungfrun	Jacobi dag	på en säng 4 Tum ifrån hwar annan, och 2 Tum djupt	fordra en god, löös, och i Solen liggande, swarter Sand- Jord	Der jorden är god sandblandat kan man lata dem 2. eller 3 åhr stå, utan rubbande och upptagande, så blifwa Lökarne stora. När de äro uptagne, låter man dem litet ligga och wädra sig , sedan de äro rengiorde, sätter man dem igen		Purjolök (Porro), vitlök (A. Sativum) holländsk lök, Gräslök, St. Johannislök	Ja	
Allium spp.	St Johannis Löök	1731	Kammercker	Augusti/September (tre veckor efter skörd)	Augusti Månad, wid Månans aftagande uti Stenbocken eller Jungfrun	Radetals - ett quarter emellan hwart stånd	uti en god, lös, och något fuktig Jord och Löök			Purjolök (Porro), vitlök (A. Sativum) holländsk lök, Gräslök, Charlotter	Ja	
A.ceph. Aggregatum-Gruppen - schalottenlök	Schalotter	1736	Broocman	29 september , Michelmess	När blasten gulnar					hvitlök		
A.ceph. Aggregatum-Gruppen - schalottenlök	Shalotten-lök och johannis-lök	1768	Lissander	Vår eller höst (samma sätt som vitlök)	Juli	6 rader på 2 alnars bred säng 6 tum mellan varje klyfta (samma som vitlök)	x	Shalotten-lök och johannis-lök är 2:ne varieteter av samma art [A.ascalonicum] och nära likna varandra		Rödlök, purjolök, hvitlök, piplök, gräslök		
A.ceph. Aggregatum-Gruppen - schalottenlök	Johannis-Lök	1780	Lundberg	1 augusti, Omplanteras vart år	Strax efter midsommar		desse lök-sorter växa på hwad jordart de komma, bäst på lindrig lerjord med sandblandad svartmylla	Samma beskrivning för Johannislök, charlotter och Gräslök, med förbehållet att gräslök omplanteras vart tredje år		Gräs-Lök, Schalottenlök., Vitlök, piplök, rödlök, spansk- och hollänsk lök, Sommar och Winter-purjo	Ja	
A.ceph. Aggregatum-Gruppen - schalottenlök	Charlotten-Lök	1780	Lundberg	1 augusti, Omplanteras vart år	Strax efter midsommar		desse lök-sorter växa på hwad jordart de komma, bäst på lindrig lerjord med sandblandad svartmylla	Samma beskrivning för Johannislök, charlotter och Gräslök, med förbehållet att gräslök omplanteras vart tredje år		Gräs-Lök, Johannislök Vitlök, piplök, rödlök, spansk- och hollänsk lök, Sommar och Winter-purjo	Ja	
A.ceph. Aggregatum-Gruppen - schalottenlök	Scharlott lök (A Ascalonicum)	1795	Fleischer	Bäst i september	I juli när blasten börjar gulna	ett gott kvarters avstånd efter snöret, 2 tum djupt	sandblandad jord, ej för tung eller för mager. ej obrunnen gödsel	Blasten bör ej ätas om våren	De största kunna förtäras, de mindre planteras	Hvitlök, matlök (rödlök), gräslök, purjo	Ja	
A.ceph. Aggregatum-Gruppen - schalottenlök	Skarlotten lök. Allium molchatum	1796	Jörlin	[som gräslök] höst eller vår	[som gräslök]	[som gräslök] planteras ut om hösten, 4 stycken i hwart hol, eller om wären, 6 tum ifrån hvarandra	trifs i all slags jord, men aldra förmämligast i wät- och sandblandad	tål den strängaste winter, och står i flera år; samt är tidigt om wären brukbar			Ja	
Allium spp.	Johannislök	1808	Ihrström	Mot slutet av september utplanteras den	Augusti månad, då ska den uppgrävas och läggas att torka		Sängen omgräves och gödslas mellan skörd och plantering	charlottenlök, piplök och johannislök är tre varieteter av Allium fisolosum. Johannislök skiljer sig från piplök genom att den liksom schalottenlöken vissnar ner i augusti		Rödlök, purjolök, hvitlök, piplök, skogslök, schalottenlök gräslök	Ja	
A.ceph. Aggregatum-Gruppen - schalottenlök	Charlottenlök	1808	Ihrström	Utplanteras af klyffor på våren	Upptagas när augusti månad är förbi, upptagas och torkas som andra löksorter, både till utplantering och för köket och torkas som andra löksorter, både till utplantering och för köket		Vanlig fet lökjord som tål att vara lite mera sandig	charlottenlök, piplök och johannislök är tre varieteter av Allium fisolosum. Schalottenlöken är ett tidigt Lökslag som tål våra vintrar men aldrig får frö i vårt klimat	gifver en tidig och till smaken ganska fin frugt	Rödlök, purjolök, hvitlök, skogslök, piplök, johannislök, gräslök	Ja	
A.ceph. Aggregatum-Gruppen - schalottenlök	Schalottenlök	1837	Vothmann	Oktober (lika väl på hösten som på våren)	Efter midsommar	ett halvt fots avstånd 3- 4 tum djupt	lös, torr, bördig, ej nygödslag jord	vid fuktiga jordar har vårplantering företräde, blasten kan användas om våren	De största äts de små planteras	hvitlök, rödlök, purjo, gräslök	Ja	
A.ceph. Aggregatum-Gruppen - potatislök/nordisk schalottenlök	Nordiska Schalotten, Allium cepoides	1850	Muller	Fortplantas genom lökarne, som sätts tidigt på våren, tål våra vintrar t.om. på kalljord	på hösten kan stora knippor tas upp. torkas och förvaras likasom rödlök	2 tum djupt, 5 rader på en säng, och 8 tum mellan plantorna	Temligen rik, lerblandad, men förra året starkt gödslad jord. Läget bör vara fritt och varmt och medelmåttigt fuktigt. Höstgräves	Förtjenar att allmänt odlas. Lökarne hafva storleken af valnötter, äro gula till färgen, Skörden är rik och säker	likna i smaken vanlig rödlök, men öfverträffa densamma	Rödlök, piplök, skogslök, vitlök gräslök, jättegräslök (som johannislök), purjo, Schalotten	Ja	
A.ceph. Aggregatum-Gruppen - schalottenlök	Schalotten, Allium escalonicum	1850	Muller	Som föregående	Som föregående	Som föregående	Mer sandblandad jord	Från Palestina.		Rödlök, piplök, skogslök, vitlök gräslök, jättegräslök (som johannislök), purjo, Nordisk Schalotten	Ja	
A.ceph. Aggregatum-Gruppen - potatislök/nordisk schalottenlök	Nordiska Schalottenlöken	1852	Anderson, J.F.	Som den ofta uthärdar våra vintrar på kalljord, kan den planteras på hösten, då den följande år blir större och mera fruktbärande	Efter midsommar, då stjelkarne gifwa tecken till mognad (se Hwitlöken) uppgräfwes löken och lägges på ett luftigt ställe under tak, att fullkomligt aftorka	Lökarne nedsätts med 1/2 fots mellanrum, 3 till 4 fot djupt om jorden är lös,i annat fall grundare	jordmån och läge ärodesamma som för Rödlök. [en god, lös, lerblandad, föregående höst wäl gödd och välgräfd jord]	Under wintern' förwaras den på frostfritt torrt ställe,helst tunnt utbredd		Rödlök, vitlök ,gräslök, purjo	Ja	
A.ceph. Aggregatum-Gruppen - potatislök/nordisk schalottenlök	Rysk Scahlottenlök	1867	Eneroth	De små lökarna avskiljs vid skörden och sä tts direkt	På hösten	4—5 rader på 2 alnar bred säng, 4 tum mellan hwarje lök och 1 tum djupt.	Andra året efter gödningen. Warmt, heldre fuktigt än torrt läge; kraftig, myllrik jord.	Kan odlas ända uppe i Lappland	Lik "Hvit Holländsk lök" churu de yttre himnorna äro just gulbrunaktiga. Till lukten är den lik rödlök; men lökarne växa i klyffor och få derföre en något sned form	piplök, rödlök, hvit holländsk, purjolök, vitlök, gräslök, Vanlig schalottenlök	Ja	
A.ceph. Aggregatum-Gruppen - schalottenlök	Vanliga Schalottenlöken	1867	Eneroth	Sätt på våren, som Rysk Scahlottenlök	Skördas på samma sätt som Rysk Scahlottenlök, förvaras öwer vintern	som Rysk Scahlottenlök	som Rysk Scahlottenlök	Passar för Södra Sverige samt Öland och Gotland	Den är till smaken den finaste; men den är ej så stor som den Ryska schalottenlöken och till färgen ej så hwit som denna	piplök,rödlök, hvit holländsk, purjolök, vitlök, gräslök, Rysk schalottenlök	Ja	

